MANUEL DE L'UTILISATEUR
FRITEUSE À GAZ FRYMASTER BIGLA30
SÉRIE II LOV



Ce chapitre doit être installé à la section « Friteuse » du *Manuel de l'équipement.*

ESURE DE SÉCURITÉ
Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

FABRIQUÉ
PAR





8700 LINE AVE.
SHREVEPORT, LOUISIANA 71106
TÉLÉPHONE : 1-318-865-1711
NUMÉRO VERT : 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAX : 1-318-219-7135



TABLE DES MATIÈRES

Frymaster, L.L.C. 8700 Line Avenue
Shreveport, Louisiana 71106
TÉLÉPHONE 318-865-1711 FAX 318-219-7135
PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE 1-800-24-FRYER

FRENCH CANADIAN /
CANADIEN FRANÇAIS

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

avril (APR) 2011

www.frymaster.com

Courriel : service@frymaster.com

8196351

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT ENODIS AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU REYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER DEAN OU DE SES CENTRES DE SAV AGRÉÉS ET/OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. QUI PLUS EST, FRYMASTER DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES DE TOUTES LES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT RÉSULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE DE SAV NON AGRÉÉ.

AVIS

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. L'installation, la maintenance et les réparations doivent être confiées à un centre de SAV agréé Frymaster DEAN ou à un autre professionnel qualifié. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour la définition d'un « personnel qualifié », reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.

AVIS

Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation. Reportez-vous aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX dans le chapitre 2 de ce manuel.

AVIS AUX CLIENTS DES ÉTATS-UNIS

Ce matériel doit être installé conformément au code standard de plomberie de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et du guide Food Service Sanitation Manual de la FDA (U.S. Food and Drug Administration).

AVIS

Les dessins et les photos utilisés dans ce manuel visent à illustrer les procédures d'utilisation, de nettoyage et technique et peuvent ne pas correspondre exactement aux procédures d'utilisation sur site édictées par la direction.

AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS D'UN ORDINATEUR

ÉTATS-UNIS

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne risque pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.

CANADA

This digital apparatus does not exceed the Class A or B limits for radio noise emissions as set out by the ICES-003 standard of the Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radio-électriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

⚠ DANGER

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et de'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

⚠ DANGER

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Appelez la permanence téléphonique Frymaster Dean au 1-800-551-8633.

⚠ DANGER

Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Toutes les friteuses équipées de roulettes doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue. Si vous utilisez un flexible à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue supplémentaire quand vous utilisez la friteuse.

DANGER

Cette trousse de conversion doit être installée par un service d'entretien qualifié, selon les instructions du fabricant et selon toutes les exigences et tous les codes pertinents de l'autorité compétente. Assurez-vous de bien suivre les instructions dans cette notice pour réduire au minimum le risque d'incendie, d'explosion ou la production de monoxyde de carbone pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Le service d'entretien qualifié est responsable de l'installation on de cette trousse. L'installation n'est pas adéquate ni complète tant que le bon fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifie selon les instructions du fabricant fournies avec la trousse.

⚠ DANGER

Le rebord avant de la friteuse n'est pas une marche ! Ne montez pas sur la friteuse sous peine d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile chaude.

⚠ DANGER

Ne pas entreposer ni utiliser de'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ DANGER

Les instructions à suivre si l'opérateur détecte une odeur de gaz ou une fuite de gaz doivent être affichées à un endroit visible. Procurez-vous ces informations auprès de la compagnie de gaz locale ou au fournisseur de gaz.

⚠ DANGER

Ce produit contient des produits chimiques connus dans l'État de Californie comme causant le cancer et/ou des malformations à la naissance ou d'autres problèmes de reproduction.

L'utilisation, l'installation et la maintenance de ce produit risquent de vous exposer à des particules de laine de verre ou fibres de céramiques, silice cristalline et/ou d'oxyde de carbone. L'inhalation de particules de laine de verre ou de fibres de céramique est connue dans l'État de Californie comme causant le cancer. L'inhalation d'oxyde de carbone est connue dans l'État de Californie comme causant des malformations à la naissance ou d'autre problème de reproduction.

⚠ DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne tapez pas la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte aspirante, veillez à insérer à fond la fiche électrique du cordon d'alimentation secteur (120 V) de la hotte aspirante en la bloquant en position dans la prise et son manchon.

AVIS

L'État du Massachusetts exige que tous les produits à gaz soient installés par un plombier ou un tuyauteur qualifié.

GARANTIE DE LA FRITEUSE À GAZ LOV™

Frymaster, L.L.C. fournit les garanties limitées suivantes à l'acheteur initial uniquement concernant ce matériel et les pièces de rechange :

A. DISPOSITIONS DE LA GARANTIE - FRITEUSES

1. Frymaster L.L.C. garantit tous les composants contre tout vice de matériel et de fabrication pendant une période de deux ans.

2. Toutes les pièces, à l'exception de la cuve, des joints toriques et des fusibles, sont garanties pendant deux ans après la date d'installation de la friteuse.

3. Si une pièce, sauf les fusibles et les joints toriques de filtre, s'avère défectueuse au cours de la premières année après la date d'installation, Frymaster paiera également les frais de main-d'œuvre standard (2 heures maximum) pour le remplacement de la pièce, en plus de 160 km en frais de déplacement (80 km dans chaque sens).

B. DISPOSITIONS DE LA GARANTIE - CUVES

1. Frymaster garantit la cuve pendant 10 ans (pièces et main-d'œuvre). Les composants attachés à la cuve, comme le thermostat de protection surchauffe, la sonde, les joints, les allumeurs et attaches associées, sont également couverts par la garantie de 10 ans si leur remplacement découle du remplacement de la cuve. Les composants qui ne font pas partie de la cuve, comme la soufflerie, le robinet de gaz, les micro-commutateurs, les portes et l'armoire ne sont pas couverts par la garantie de la cuve. Les fuites résultant d'une utilisation abusive ou de raccords filetés tels que les sondes, capteurs, thermostats de protection surchauffe, vannes de vidange ou tuyauterie de retour, ne sont pas couvertes. Si la cuve s'avère défectueuse, Frymaster la remplacera, en autorisant le temps maximal, conformément à la grille des heures imparties par Frymaster, de main-d'œuvre standard, plus jusqu'À 100 miles/160 km de déplacement (50 miles/80 km dans chaque sens) pour remplacer la cuve.

2. Cette garantie est limitée aux friteuses fonctionnant au gaz naturel ou au propane. Les friteuses qui fonctionnent au gaz manufacturé (aussi appelé gaz de ville ou gaz à forte teneur en hydrogène) sont assorties d'une garantie à vie pour la cuve (pièces uniquement).

C. DISPOSITIONS DE LA GARANTIE – CHAMBRES DE COMBUSTION

1. Frymaster L.L.C. garantit les chambres de combustion contre tout vice de matériel et de fabrication pendant une période de 10 ans à partir de la date initiale d'installation (pièces et main-d'œuvre).

2. La chambre de combustion comprend les brûleurs infrarouges et les composants structurels pour l'installation des brûleurs. Cette garantie ne couvre pas les composants accessoires, y compris l'allumeur, la soufflerie, le thermostat de protection surchauffe et la sonde de température.

3. Cette garantie est limitée aux friteuses fonctionnant au gaz naturel ou au propane.

E. RETOUR DE PIÈCES

Toute pièce défectueuse sous garantie doit être renvoyée à un Centre de service après-vente agréé par Frymaster sous 60 jours pour l'obtention d'un crédit. Après 60 jours, aucun crédit ne sera accordé.

F. EXCLUSIONS DE GARANTIE

Cette garantie ne couvre pas le matériel qui a été endommagé suite à une utilisation impropre ou abusive, une altération ou un accident tels que :

- réparation impropre ou non autorisée (y compris toute cuve soudée sur site) ;
- non-respect des instructions adéquates d'installation et/ou des procédures de maintenance programmées, selon les indications des cartes MRC. Une preuve de maintenance programmée est indispensable au maintien de la garantie ;
- maintenance incorrecte ;
- endommagement en cours d'expédition ;
- utilisation anormale ;
- retrait, altération ou effacement de la plaque signalétique ou du code de date sur les éléments chauffants ;
- utilisation de la cuve à vide ;
- aucune friteuse ne sera garantie dans le cadre du programme de 10 ans pour lequel le formulaire adéquat de mise en service n'aura pas été reçu.

Cette garantie ne couvre par ailleurs pas :

- le transport ou les déplacements de plus de 160 km (80 km dans chaque sens), ou les trajets de plus de deux heures ;
- les heures supplémentaires ou suppléments « jours fériés » ;
- les dommages indirects (coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés), la perte de temps, de bénéfices, d'utilisation ou tout autre dommage fortuit.

Il n'existe aucune garantie tacite, ni garantie de qualité commerciale ou d'adaptation à une utilisation particulière.

Cette garantie est en vigueur à la mise sous presse et elle est sujette à modification.

FRITEUSE À GAZ GEN II™ LOV SÉRIE BIGLA30
CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

REMARQUE : La friteuse Frymaster LOV™ exige un démarrage, une démonstration et une formation avant le début des opérations normales de restauration.

1.1 Généralités

Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser l'appareil. Ce manuel couvre toutes les configurations des modèles de friteuses BIGLA30 LOV™. Les modèles BIGLA30 sont équipés du système de filtrage intégré FootPrint Pro. Les friteuses de cette série de modèles ont de nombreux composants en commun et, quand elles seront traitées globalement, nous les désignerons sous le nom de friteuses « LOV™ ».

Même si elles ressemblent aux friteuses BIPH55 McDonald's, les friteuses BIGLA30 LOV™ ont une cuve à faible volume d'huile autorégulé et un appareil de filtrage intermittent automatique en option. Leur nouveau look européen inclut un couvercle arrondi et un grand orifice de vidange, qui garantit l'évacuation des frites et d'autres particules dans le bac du filtre. Les friteuses BIELA30 LOV™ sont commandées par un ordinateur M3000. Les friteuses de cette série sont proposées dans deux configurations - grande cuve simple ou double cuve, et sont proposées à l'achat par batteries de cinq cuves au maximum.

Les friteuses à gaz à haut rendement série LOV™ utilisent un système unique de brûleurs infrarouges qui utilise jusqu'à 43 % d'énergie en moins pour faire cuire le même volume que les friteuses conventionnelles.

Toutes les friteuses à gaz de la série LOV™ sont sans couvercles et sans tubes, ce qui facilite le nettoyage de celle-ci, en acier inoxydable.

La chaleur est fournie par une paire de brûleurs infrarouges montés de part et d'autre de la cuve. Une soufflerie dédiée, installée sur l'avant de la cuve, alimente les brûleurs en air de combustion. Les friteuses à gaz LOV™ peuvent être configurées pour du gaz naturel, du propane (LP) ou du gaz manufacturé, à la demande du client.

Chaque cuve est équipée d'une sonde de température permettant le contrôle et la régulation précis de la température.

Toutes les friteuses de cette série exigent une source externe d'alimentation CA Les appareils peuvent être configurés pour des tensions allant de 100 à 240 VCA.

Les friteuses BIGLA30 LOV™ sont expédiées complètement assemblées. Toutes les friteuses sont expédiées avec un sachet d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, testée et inspectée à l'usine avant sa mise en caisse pour l'expédition.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié, comme indiqué à la section 1.6.

1.2 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel. Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations doublement encadrées similaires à celles qui suivent.



Les encadrés **ATTENTION** contiennent des informations sur des actions ou des conditions ***qui risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement***.

AVERTISSEMENT

Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions ***qui risquent de causer ou de produire l'endommagement de votre système*** et entraînent des défauts de fonctionnement.



DANGER

Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions ***qui risquent de causer ou de produire des blessures*** et qui peuvent entraîner l'endommagement de votre système et/ou causer des défauts de fonctionnement.

Votre friteuse est équipée de sécurités automatiques :

1. La détection d'une haute température coupe l'arrivée de gaz aux brûleurs en cas de panne du thermostat de commande.

   Un circuit de sécurité sur les modèles à système de filtrage empêche l'allumage des brûleurs avec le robinet de vidange ouvert.

1.3 Informations relatives aux ordinateurs M3000

CONFORMITÉ FCC

Ce matériel a été testé et s'est avéré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe A dans le cadre de la partie 15 des règles de la FCC. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Ce matériel produit, utilise et peut rayonner une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.
Le fonctionnement du matériel dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais.

L'utilisateur est prévenu que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'opérateur.

Si nécessaire, l'opérateur devra consulter le revendeur ou un technicien radio/TV compétent pour toute suggestion supplémentaire.

L'opérateur pourra trouver utile le livret suivant rédigé par la Federal Communications Commission : « Comment identifier et résoudre les problèmes d'interférence Radio/TV ». Ce livret est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informations relatives à l'Union Européenne

L'Union Européenne (UE) a défini certaines normes spécifiques concernant le matériel de ce type. Chaque fois qu'il existe une différence entre des normes de l'UE et des normes non-UE, les informations ou instructions concernées sont identifiées au moyen d'encadrés grisés.

1.5 Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance

Le mode d'emploi du matériel Frymaster a été préparé pour une utilisation exclusive par un personnel qualifié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1,6. **L'ensemble de l'installation et de la maintenance du matériel Frymaster doit être confié à un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, certifié, licencié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.6.**

1.6 Définitions

OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

Les opérateurs dits « qualifiés ou autorisés » sont ceux qui ont lu attentivement les informations de ce manuel et se sont familiarisés avec les fonctions du matériel ou qui ont eu une expérience passée avec le mode d'emploi du matériel traité dans ce manuel.

PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

Le personnel d'installation qualifié regroupe les personnes, firmes, entreprises et/ou sociétés qui, soit en personne, soit par l'intermédiaire d'un représentant, se consacrent à l'installation d'appareils à gaz et en assument la responsabilité. Le personnel qualifié doit avoir l'expérience d'un tel travail, bien connaître toutes les précautions liées au gaz et se conformer à toutes les exigences des codes nationaux et locaux en vigueur.

PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, L.L.C. à exécuter la maintenance sur le matériel. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces détachées et avoir en stock un nombre minimum de pièces détachées destinées aux appareils Frymaster. La liste des centres de SAV agréés Frymaster est fournie avec la friteuse expédiée de l'usine. ***Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre matériel.***

1.7 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Votre matériel Frymaster a été minutieusement inspecté et emballé avant sa sortie d'usine. Le transporteur endosse la pleine responsabilité d'une livraison à bon port et en état dès son acceptation du matériel.

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

1. **Soumettez immédiatement une réclamation en dommages-intérêts**, indépendamment de l'ampleur des dégâts.

2. **Inspectez le matériel pour vérifier l'absence de signe visible de perte ou dommages** et assurez-vous que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.

3. **Les pertes ou dommages non apparents** qui n'étaient pas visibles avant le déballage du matériel doivent être relevés et signalés **immédiatement** au transporteur dès leur dépistage. Une réclamation en dommages-intérêts non apparents doit être soumise dans les 15 jours qui suivent la date de livraison. Gardez le carton d'expédition pour inspection.

Frymaster N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGE OU PERTE ENCOURUS EN COURS DE TRANSPORT.

1.8 Commande de pièces et réparations

Pour toute maintenance non préventive ou réparation, ou pour obtenir des informations de maintenance, contactez votre centre de SAV agréé Frymaster. Pour vous aider rapidement, le centre de SAV ou le Service technique Frymaster vous demandera certaines informations sur votre matériel. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse. Les numéros de référence des pièces détachées se trouvent dans le manuel de maintenance et de pièces détachées. Passez vos commandes de pièces détachées directement auprès de votre centre de service après-vente ou de votre distributeur. Les friteuses sont fournies avec la liste des centres de SAV Frymaster. Si vous n'avez pas accès à cette liste, contactez le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711.

Vous devrez fournir les informations suivantes pour commander des pièces :

Numéro de modèle : ____________________
Numéro de série : ____________________
Type de gaz ou tension : ____________________
Numéro de pièce : ____________________
Quantité nécessaire : ____________________

Votre Centre de service après-vente ou votre distributeur vous fournira les informations nécessaires concernant toute réparation. Vous pouvez également obtenir ces informations en contactant le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 (É.-U/Canada) ou au 1-318-865-1711 (monde entier) ou par courriel à service@frymaster.com Lors d'une demande de réparation, soyez prêt à fournir les informations suivantes :

Numéro de modèle : ____________________
Numéro de série : ____________________
Type de gaz : ____________________

Outre le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz, soyez prêt à décrire la nature du problème et à fournir toute information susceptible d'être utile à la résolution du problème.

CONSERVEZ ET RANGEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

FRITEUSE À GAZ GEN II LOV™ SÉRIE BIGLA30
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation

Une installation correcte est essentielle au fonctionnement sûr, efficace et sans problème de cet appareil.

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.6 de ce manuel, doit effectuer l'ensemble de l'installation et de la maintenance sur le matériel Frymaster.

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.6 de ce manuel.

Respectez cette consigne concernant l'installation, la conversion à un autre type de gaz ou une autre maintenance sur cet appareil sous peine d'annuler la garantie de Frymaster et d'endommager le matériel ou blesser le personnel.

En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes et réglementations locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes et réglementations.

Pour toute maintenance, contactez votre agence de SAV Frymaster Dean agréée.

⚠ DANGER
Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse sans couvercle sur sa cuve d'huile chaude à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de gril et de cuisinière à gaz.

À sa livraison, inspectez minutieusement la friteuse pour vous assurer qu'elle ne présente pas de signes visibles ou non apparents de dommages. (Reportez-vous à **Procédure de réclamation suite à des dommages** durant le transport à la section 1.7 de ce manuel.)

2.1.1 Dégagement et ventilation

La ou les friteuses doivent être installées en prévoyant un dégagement de 150 mm des deux côtés et à l'arrière quand elles sont installées à côté d'une construction inflammable ; aucun dégagement n'est obligatoire lors d'une installation à côté d'une construction ininflammable. Un dégagement minimum de 600 mm doit être prévu sur l'avant de la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne bloquez pas la zone autour de la base ou en-dessous des friteuses.

⚠ DANGER
Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Appelez la permanence téléphonique Frymaster Dean au 1-800-551-8633.

L'une des considérations les plus importantes pour le fonctionnement efficace de la friteuse est la ventilation. Assurez-vous que la friteuse est installée de sorte que les gaz de combustion soient efficacement éliminés et que le système de ventilation de la cuisine ne produise pas de courants d'air qui interfèrent avec le fonctionnement des brûleurs.

L'ouverture du conduit de fumée ne doit pas être placée près de l'admission du ventilateur d'évacuation et la friteuse ne doit jamais voir son conduit de fumée prolongé à la manière d'une « cheminée ». Un conduit de fumée à rallonge modifiera les caractéristiques de combustion de la friteuse, entraînant un temps de reprise plus long. Très souvent, il cause par ailleurs un retard de l'allumage. Pour fournir la circulation d'air nécessaire à une bonne combustion et au bon fonctionnement des brûleurs, les zones avoisinant l'avant, les côtés et l'arrière de la friteuse doivent être dégagées.

⚠ DANGER

Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher l'occurrence de concentrations inacceptables de substances nocives à la santé du personnel présent dans la pièce où il est installé.

Les friteuses doivent être installées à un endroit doté d'une alimentation en air et d'une ventilation adéquates. Des distances adéquates doivent être maintenues de la sortie du conduit de fumée de la friteuse au bord inférieur de la série de filtres de ventilation. Les filtres doivent être installés à 45º. Placez un plateau perforé sous le bord le plus bas du filtre. Pour une installation aux États-Unis, la norme NFPA No. 96 indique que « une distance minimum de 450 mm doit être maintenue entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre à graisse. » *Frymaster recommande une distance minimale de 600 mm de la sortie du conduit de fumée au bord inférieur du filtre quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.*

Pour les installations aux États-Unis, les informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation se trouvent dans la norme NFPA citée ci-dessus. Un exemplaire de la norme est disponible auprès de la National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

2.1.2 Exigences des codes nationaux

Le type de gaz pour lequel la friteuse est configurée est estampillé sur la plaque signalétique attachée derrière la porte de la friteuse. Connectez une friteuse estampillée « NAT » uniquement à du gaz naturel, « PRO » à du propane et « MFG » à du gaz manufacturé.

L'installation doit être effectuée avec un connecteur à gaz conforme aux codes nationaux et locaux et, le cas échéant, aux codes CE. Les raccords à démontage rapide, le cas échéant, doivent également être conformes aux codes nationaux, locaux et, le cas échéant, aux codes CE. En l'absence de codes locaux, l'installation devra être conforme au code national sur les gaz combustibles (ANSI Z223.1/NFPA 54) ou au code sur les installations au propane et au gaz naturel (CSA B149.1), selon le cas, et inclure notamment :

1. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés de la tuyauterie du réseau de gaz durant tout essai de pression du système à des pressions d'essai supérieures à 3,5 kPa.

2. L'appareil doit être isolé de la tuyauterie du réseau de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt individuel durant tout essai de pression de la tuyauterie à des pressions d'essai supérieures à 3,5 kPa.

2.1.3 Exigences de mise à la terre électrique

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément à tous les codes nationaux et locaux en vigueur et, le cas échéant, aux codes CE. En l'absence de codes locaux, l'appareil devra être mis à la terre conformément au code électrique national (ANSI/NFPA 70) ou au code électrique canadien (CSA C22.2), le cas échéant. Toutes les unités (connectées par cordon ou connectées de façon permanente) doivent l'être par un système de mise à la terre. Un diagramme des câblages se trouve derrière la porte de la friteuse. Pour les tensions correctes, reportez-vous à la plaque des valeurs nominales derrière la porte de la friteuse.

 **DANGER**

Cet appareil est équipé d'une fiche de terre spéciale qui protège contre les décharges électriques et doit être branchée directement sur une prise de terre. Ne coupez pas, ni ne supprimez ou contournez la lame de mise à la terre de cette fiche !

DANGER

Pour fonctionner, cet appareil exige une alimentation électrique. Fermez le robinet de gaz (OFF) en cas de panne de courant prolongée. N'essayez pas d'utiliser cet appareil durant une panne de courant.

AVERTISSEMENT

Pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte aspirante, veillez à insérer à fond la fiche électrique du cordon d'alimentation secteur (120 volts) de la hotte aspirante en la bloquant en position dans la broche et son manchon.

2.1.4 Exigences en Australie

L'installation devra être conforme aux normes AS 5601/AG 601, réglementations locales en matière de gaz et électricité et toute autre réglementation pertinente.

2.2 Installation des roulettes

Sur un appareil à roulettes, l'installation sera effectuée à l'aide d'un connecteur conforme à la norme sur les appareils à gaz mobiles (ANSI Z21.69 • CSA 6.16) et avec un raccord à démontage rapide conforme à la norme sur les appareils à raccord rapide pour gaz combustible (ANSI Z21.41 • CSA 6.9).

2.3 Préparatifs avant raccordement

 **DANGER**

NE connectez PAS cet appareil au réseau de gaz avant de réaliser chaque étape de cette section.

Une fois la friteuse placée sous la hotte aspirante, assurez-vous que les opérations suivantes ont été réalisées :

1. Des mesures adéquates doivent être prises pour limiter le mouvement des friteuses, sans dépendre du connecteur de la conduite de gaz ou du connecteur à démontage rapide ou de sa tuyauterie associée pour limiter ce mouvement. Si vous utilisez un flexible à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue quand vous utilisez la friteuse. Le câble de retenue et les instructions d'installation sont emballés avec le flexible dans le sachet d'accessoires qui a été expédié avec la friteuse.

 **DANGER**

L'appareil doit rester à tout moment à l'écart de matériaux combustibles.

2. Frymaster recommande une distance minimale de 600 mm entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur de la hotte quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.
   REMARQUE : Les friteuses équipées de roulettes n'ont pas de dispositif intégré de mise à niveau. Le sol sur lequel sont installées les friteuses doit être uniformément plat.

3. Testez le système électrique de la friteuse :

   a. Branchez le ou les cordons électriques de la ou des friteuses sur une prise électrique de terre. **REMARQUE : Pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte aspirante, veillez à insérer à fond la fiche électrique du cordon d'alimentation secteur (120 volts) de la hotte aspirante en la bloquant en position dans la broche et son manchon.**

   b. Placez l'interrupteur d'alimentation sur position **ON** (Marche).

      - Sur les friteuses à ordinateur, assurez-vous que ON (Marche) apparaît sur l'affichage.
      - Si le magasin est équipé d'un système d'interverrouillage de la hotte aspirante, le ventilateur d'échappement de la hotte doit se mettre en marche. Dans le cas contraire, le système d'interverrouillage de la hotte aspirante est mal câblé et il devra être câblé correctement.

   c. Placez l'interrupteur d'alimentation de la friteuse sur position **OFF** (Arrêt). Vérifiez que l'affichage indique bien OFF (Arrêt). Le système de hottes aspirantes devrait être à l'arrêt lorsque tous les ordinateurs affichent OFF.

4. Reportez-vous à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse pour déterminer si le brûleur de la friteuse est configuré pour le type correct de gaz avant de connecter le raccord à démontage rapide ou le tuyau de la friteuse au réseau de gaz.

5. Assurez-vous que les pressions minimale et maximale du réseau de gaz correspondant au type de gaz à utiliser sont conformes aux tableaux ci-joints.

Norme de l'UE pour pressions d'arrivée de gaz sur les friteuses fabriquées après avril 1999

Gaz	Pression (mbar)(1)	Diamètre de l'orifice		Pression du régulateur	
		Cuve simple	Cuve double :	Cuve simple	Cuve double :
G20	20	2 x 3.18	2 x 3.18	7 mbar	8 mbar
G25	20 or 25	2 x 3.18	2 x 3.18	10 mbar	11.2 mbar
G30	28/30 or 50	2 x 1.95	2 x 1.95	17 mbar	17 mbar
G31	37 or 50	2 x 1.95	2 x 1.95	20.6 mbar	20.6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H_2O

Norme non-UE pour pressions d'arrivée de gaz

Gas	Minimum	Maximum
Naturel	6 pouces par colonne d'eau 1,49 kPa 14,93 mBar	14 pouces par colonne d'eau 3,48 kPa 34,84 mBar
Propane	11 pouces par colonne d'eau 2,74 kPa 27,37 mBar	14 pouces par colonne d'eau 3,48 kPa 34,84 mBar

6. Sur les friteuses équipées d'un système FootPrint Pro (modèles BIGLA30), branchez le(s) cordon(s) électrique(s) sur une prise secteur située derrière la friteuse.

2.4 Connexion au réseau de gaz



Avant de connecter un nouveau tuyau à cet appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les matières étrangères. La présence de matières étrangères dans les commandes des brûleurs ou de gaz compromettront le fonctionnement du système et risquent de le rendre dangereux.

DANGER

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés de la tuyauterie du réseau de gaz durant tout essai de pression du système à des pressions d'essai supérieures à 3,45 kPa 13,84 pouces par colonne d'eau pour éviter d'endommager les tubes et les robinets de gaz de la friteuse.

DANGER

L’appareil doit être isolé de la tuyauterie du réseau de gaz par fermeture de son robinet d’arrêt individuel durant tout essai de pression de la tuyauterie à des pressions d’essai supérieures à 3,45 kPa 13,84 pouces par colonne d’eau.

DANGER

« L’allumage » à vide de votre appareil causera des dommages à la cuve et risque de causer un incendie. Assurez-vous toujours que de l’huile de cuisson ou de l’eau se trouve dans la cuve avant d’allumer l’appareil.

DANGER

Toutes les connexions doivent être rendues étanches avec de la pâte à joint adaptée au gaz utilisé et toutes les connexions doivent être testées avec une solution d’eau savonneuse avant d’allumer les veilleuses.

N’utilisez jamais d’allumettes, de bougies ou une autre source d’allumage pour vérifier les fuites. Si vous détectez des odeurs de gaz, coupez l’arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz du réseau et contactez immédiatement la compagnie de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.

Le diamètre de la conduite de gaz utilisée pour l’installation est très importante. Si elle est trop étroite, la pression de gaz à la rampe de brûleurs sera faible. Ceci risque de ralentir la reprise et de retarder l’allumage. La conduite d’arrivée de gaz réseau doit mesurer au moins 38 mm de diamètre. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour les diamètres minimums des tuyaux de raccordement.

Tailles des tuyaux de raccordement au réseau de gaz
(taille minimum de tuyau d’arrivée : 41 mm)

Gaz	Une unité	2 à 3 unités	4 ou plus d’unités*
Naturel	22 mm	28 mm	36 mm
Propane	15 mm	22 mm	28 mm
Manufacturé	28 mm	36 mm	41 mm

* Pour les distances de plus de 6 m et/ou plus de 4 raccords ou coudes, augmentez la connexion d’une taille de tuyau.

La friteuse à gaz BIGLA30 LOV™ a reçu la marque CE pour les pays et catégories de gaz indiqués dans le tableau ci-dessous. **REMARQUE :** L'apport de chaleur nominal (QN) est de 21 kW, à l'exception de AT, DE, LU et de la catégorie 3P/B, pour lesquels il est de 23 kW.

Catégories de gaz approuves CE par pays

PAYS	CATÉGORIES	GAZ	PRESSION (MBAR)
AUTRICHE (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIQUE (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DANEMARK (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCE (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLANDE (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALLEMAGNE (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRÈCE (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIE (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDE (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBOURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
PAYS-BAS (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORVÈGE (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPAGNE (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
SUÈDE (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ROYAUME-UNI (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Norme CE
Le débit d'air requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m3/h par kW.

1. Connectez le tuyau à démontage rapide au raccord à démontage rapide de la friteuse, sous l'avant de la friteuse, et à la conduite de réseau de gaz du bâtiment.

   REMARQUE : Certaines friteuses sont configurées pour une connexion rigide à la conduite de réseau de gaz. Ces appareils se connectent au réseau de gaz par l'arrière.

   Si vous utilisez une graisse pour filetage, utilisez de très petites quantités sur les filets mâles uniquement. Utilisez une graisse pour filetage qui ne soit pas affectée par l'action chimique des gaz GPL (la graisse pour filetage Loctite™ PST56765 en est une). N'appliquez PAS de graisse aux deux premiers filets Elle risque de s'infiltrer dans le flux de gaz, ce qui provoquera l'obturation des orifices des brûleurs et/ou du robinet.

2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la friteuse et assurez-vous que les tuyaux et raccords ne fuient pas. Pour cela, utilisez une solution de savon.

3. Allumez la friteuse et effectuez les procédures décrites sous « Instructions d'allumage » dans le chapitre 3 de ce manuel.

⚠ DANGER

« L'allumage » à vide de votre appareil causera des dommages à la cuve et risque de causer un incendie. Assurez-vous toujours que de l'huile de cuisson ou de l'eau se trouve dans la cuve avant d'allumer l'appareil.

4. À ce moment-là, vous devez faire vérifier la pression à la rampe de brûleurs par la compagnie de gaz locale ou un agent de maintenance agréé. Les tableaux ci-dessous et de la page suivante répertorient les pressions de gaz de la rampe de brûleurs pour les divers types de gaz utilisables avec ce matériel.

Norme de l'UE pour pressions d'arrivée de gaz sur les friteuses fabriquées après avril 1999

Gaz	Pression (mBar)	
	Cuve simple	Cuve double
Gaz naturel de Lacq (G20) à moins de 20 mBar	7	8
Gaz naturel Gronique * (G25) à moins de 25 mBar	10	11.2
Gaz naturel Gronique (G25) à moins de 20 mBar	10	11.2
Butane/propane (G30) à 28/30 ou 50 mBar	17	17
Propane (G31) à moins de 37 ou 50 mBar	20.6	20.6

*** G25 belge = 7 mBar (simple ou double)**

Pressions de gaz de rampe de brûleurs standard de l'UE

Gaz	Pression
Naturel	7,5 cm CE 0,73 kPa
Propane	21 cm CE 2,5 kPa

5. Vérifiez le réglage de température programmée à l'aide du thermostat. (Pour les instructions de programmation du point de consigne de votre contrôleur, reportez-vous au chapitre 4 *Instructions d'utilisation de l'ordinateur M3000*.)

2.5 Conversion à un autre type de gaz

⚠ DANGER

Cet appareil a été configuré à l'usine pour un type spécifique de gaz. La conversion d'un type de gaz à un autre exige l'installation de composants de conversion spécifiques au gaz. Les instructions de conversion sont fournies avec les kits de conversion.

La conversion à un autre type de gaz sans installer les composants adéquats de conversion risque de provoquer un incendie ou une explosion. NE RACCORDEZ JAMAIS CET APPAREIL À UN RÉSEAU DE GAZ POUR LEQUEL IL N'A PAS ÉTÉ CONFIGURÉ !

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et autorisé, défini à la section 1.6 de ce manuel.

Les friteuses à gaz BIGLA30 LOV™ fabriquées pour les pays ne faisant pas partie de l'UE utilisent des brûleurs différents pour chaque type de gaz. Les brûleurs des friteuses construites pour du propane ont un revêtement gris spécial sur les blocs de brûleurs qui leur permet de résister à la valeur calorifique supérieure du propane. Les brûleurs conçus pour une utilisation sur des friteuses à propane peuvent être utilisés sur les friteuses à gaz naturel, mais le contraire n'est pas vrai.

Kits de conversion de gaz non-UE

Gaz naturel à propane	Propane à gaz naturel
Cuve simple avant 10/09:Numéro de réf. 826-2527	Cuve simple avant 10/09:Numéro de réf. 826-2528
Cuve double avant 10/09:Numéro de réf. 826-2529	Cuve double avant 10/09:Numéro de réf. 826-2530
Cuve simple après 10/09:Numéro de réf. 826-2965	Cuve simple après 10/09:Numéro de réf. 826-2967
Cuve double après 10/09:Numéro de réf. 826-2966	Cuve double après 10/09:Numéro de réf. 826-2968

Les appareils fabriqués pour l'exportation vers les pays de l'UE sont équipés de brûleurs « universels » utilisables avec du gaz naturel (G20, G25) ou du butane (G30) et du propane (G31).

Kits de conversion de gaz CE pour robinet de gaz 810-1715

G20 ou G25 (naturel) à gaz G30 ou G31 :	G30 ou G31 à G20 ou G25 (naturel) :
Numéro de réf avant 10/09. 826-2973	Numéro de réf avant 10/09. 826-2974
Numéro de réf après t 10/09. 826-2975	Numéro de réf après 10/09. 826-2976

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE GAZ CE

1. Entre les gaz naturels du type G20 et G25, ajustez la pression de gaz au régulateur. (Reportez-vous au tableau des pressions de gaz de rampe de brûleurs standard CE.) Ne modifiez pas l'orifice.
2. Entre un gaz 2ème famille (G20 ou G25) et un gaz 3ème famille (butaneG30 ou propane G31) :
   a. Changez les orifices.
   b. Ajustez la pression de la rampe de brûleurs.
3. Retirez l'ancienne plaque signalétique et renvoyez-la à Frymaster. Fixez la nouvelle plaque fournie avec le kit de conversion à la place de l'ancienne plaque pour signaler la conversion du gaz.
4. Si la langue de destination change, remplacez la plaque signalétique. Appelez votre agent de maintenance local ou KES pour obtenir un kit d'étiquettes. La langue de référence apparaît au coin de l'étiquette.

2.6 Après la mise en place des friteuses à la station de friture

⚠ DANGER

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Appelez la permanence téléphonique Frymaster Dean au 1-800-551-8633.

1. Une fois la friteuse positionnée à la station de friture, utilisez un niveau de charpentier placé sur le dessus de la cuve pour vérifier si l'appareil est de niveau, sur la largeur et sur la longueur.

   Pour bien caler les friteuses, réglez les roulettes en vous assurant que la ou les friteuses sont à la bonne hauteur dans la station de friture.

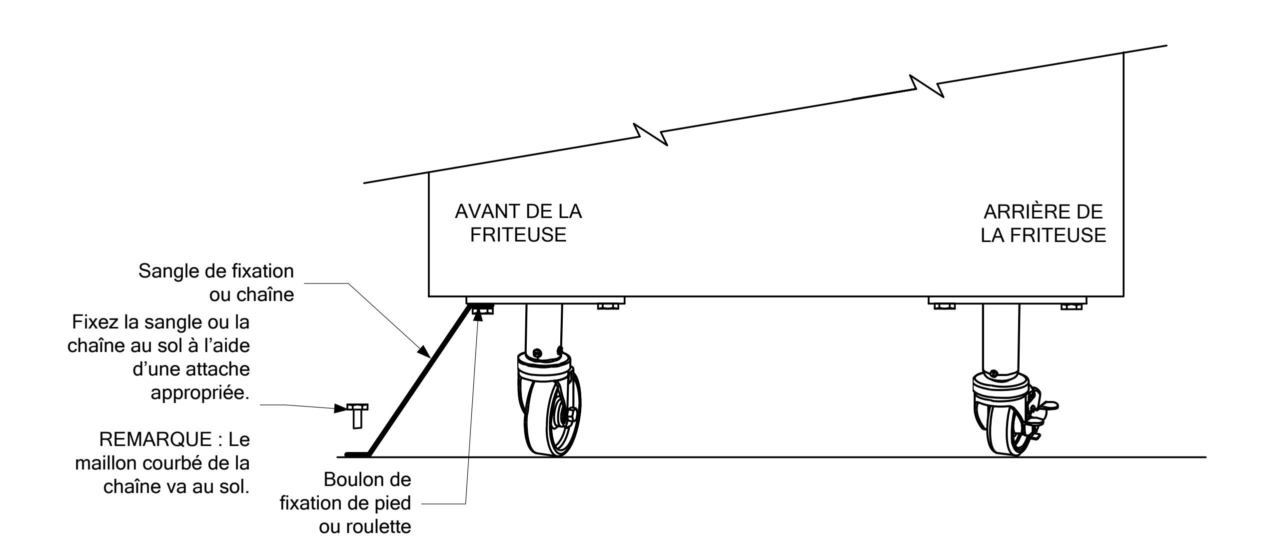
   Lorsque la friteuse est calée à sa position finale, installez les dispositifs de retenue fournis par le fournisseur d'équipements de cuisine pour limiter son mouvement de sorte qu'elle ne dépende pas du raccord pour cela et qu'elle ne lui transmette pas de contraintes. Installez les dispositifs de fixation conformément aux instructions fournies. Si les dispositifs de fixation sont déconnectés pour maintenance ou d'autres motifs, ils devront être reconnectés avant que la friteuse soit utilisée.

⚠ DANGER

L'huile chaude cause des brûlures graves. Évitez tout contact. L'huile doit toujours être retirée de la friteuse avant toute tentative de déplacement pour éviter de la déverser et de vous brûler. Les friteuses peuvent basculer et causer des blessures si elles ne sont pas en position fixe.

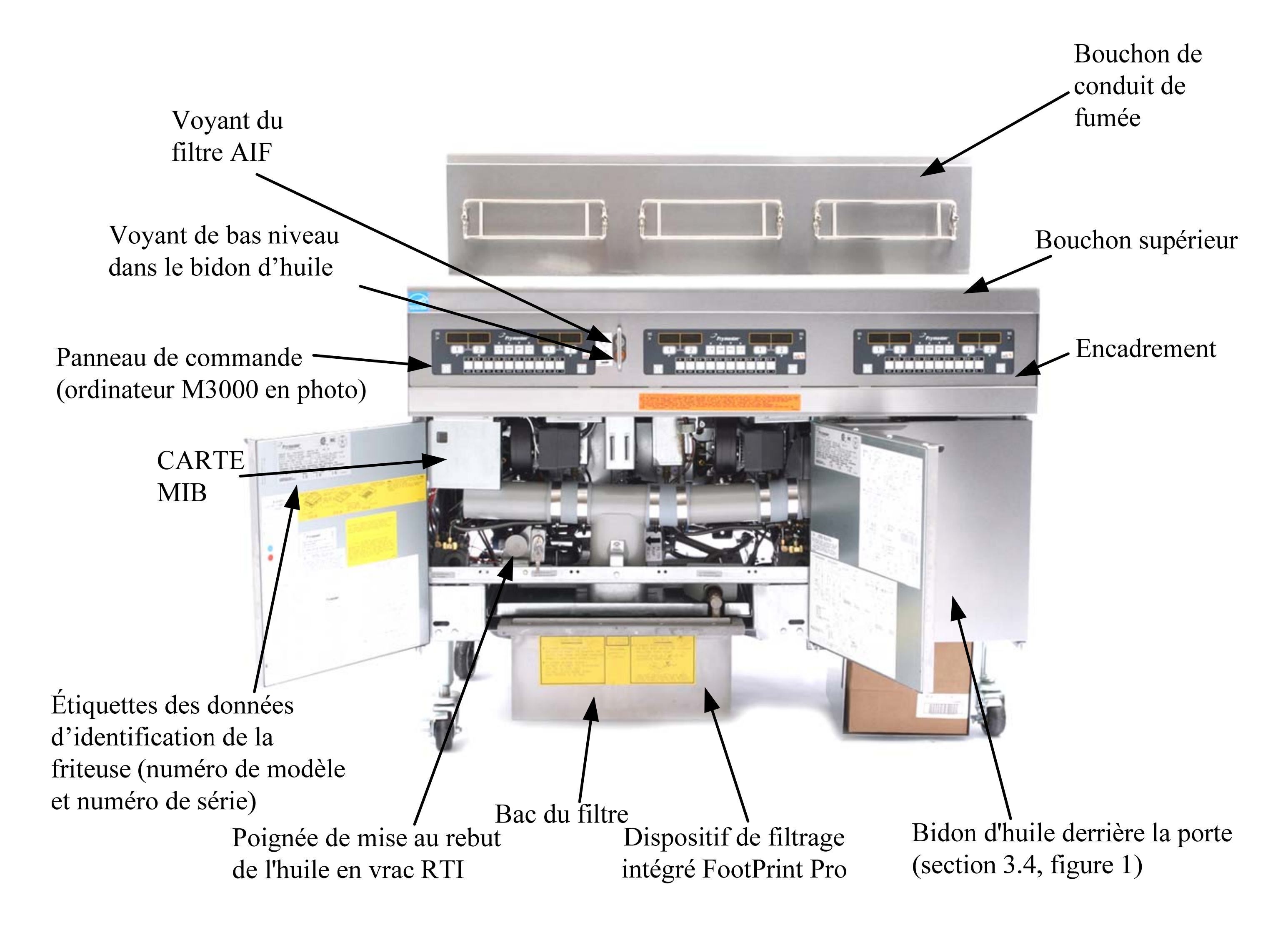
⚠ DANGER

Des mesures adéquates doivent être prises pour limiter le mouvement de cet appareil, sans dépendre du connecteur ou du connecteur à démontage rapide ou de sa tuyauterie associée pour limiter ce mouvement.



2. Videz, nettoyez et remplissez les cuves d'huile de cuisson. (Reportez-vous à ***Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt*** au chapitre 3.)

COMPOSANTS DE LA FRITEUSE À GAZ BIGLA30 SÉRIE GEN II LOV™



CONFIGURATION TYPIQUE (BIGLA330 EN PHOTO)

REMARQUE : Votre friteuse pourra être légèrement différente de celle en photo, selon votre configuration et la date de fabrication du modèle.

3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

AVERTISSEMENT
Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.

ATTENTION
Avant d'allumer la friteuse, assurez-vous qu'elle est éteinte et que les robinets de vidange des cuves sont fermés. Retirez le support du panier, le cas échéant, et remplissez la cuve jusqu'au repère OIL-LEVEL (Niveau d'huile) inférieur.

3.1.1 Configuration

AVERTISSEMENT
N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile avant l'allumage des brûleurs sous peine d'endommager la cuve et de causer un incendie.

DANGER
Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans la cuve avant son remplissage avec de l'huile. Respectez cette consigne sous peine de vous exposer à des projections de liquide chaud quand l'huile sera chauffée à la température de cuisson.

AVERTISSEMENT
La BIGLA30 n'est pas prévue pour une utilisation avec de la graisse végétale solide. Utilisez uniquement de l'huile avec cette friteuse. L'emploi de graisse végétale solide bouchera les conduites d'huile de réapprovisionnement au niveau maximum. La friteuse à gaz BIGLA30 LOV™ peut contenir 14,5 litres d'huile à 21 ºC pour une grande cuve simple et 8,3 litres à 21 ºC pour chaque moitié d'une double cuve.

Avant de remplir les cuves d'huile, assurez-vous que tous les robinets de vidange sont fermés.

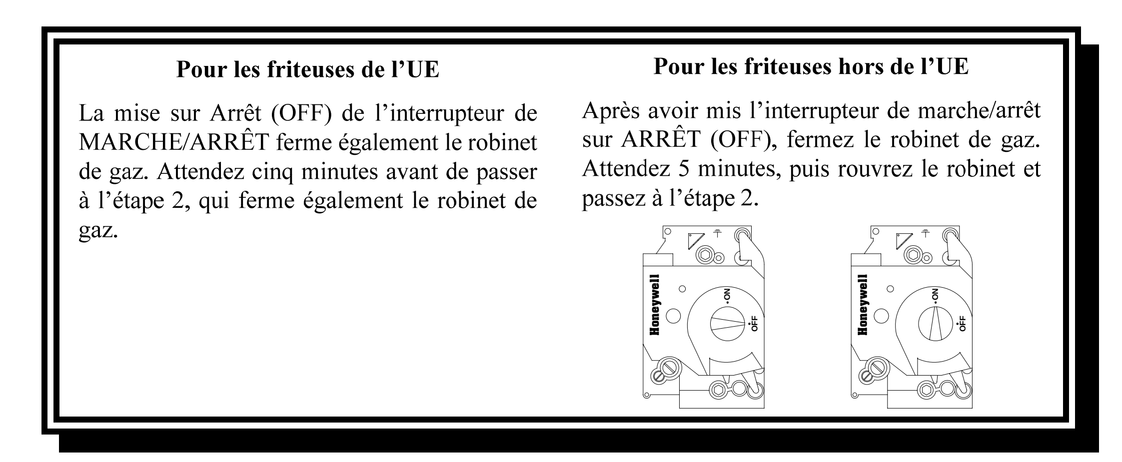
1. Remplissez la cuve d'huile de cuisson jusqu'au repère OIL LEVEL (Niveau d'huile) inférieur, à l'arrière de la cuve. Ce niveau tient compte de l'expansion de l'huile chauffée. Ne remplissez pas d'huile froide au-delà du trait inférieur sous peine d'entraîner un débordement suite à l'expansion de l'huile.

2. Assurez-vous que le ou les cordons d'alimentation sont branchés sur les prises secteur appropriées. Vérifiez si la face de la fiche est contre la plaque de la prise, sans qu'aucune partie des lames ne soit visible.

3. Assurez-vous que l'huile atteint le niveau du repère OIL LEVEL (Niveau d'huile) supérieur lorsque l'huile *est à sa température de cuisson*.

3.1.2 Allumage de la friteuse

1. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt (ON/OFF) de l'ordinateur pour l'arrêter (OFF).



Pour les friteuses de l'UE

La mise sur Arrêt (OFF) de l'interrupteur de MARCHE/ARRÊT ferme également le robinet de gaz. Attendez cinq minutes avant de passer à l'étape 2, qui ferme également le robinet de gaz.

Pour les friteuses hors de l'UE

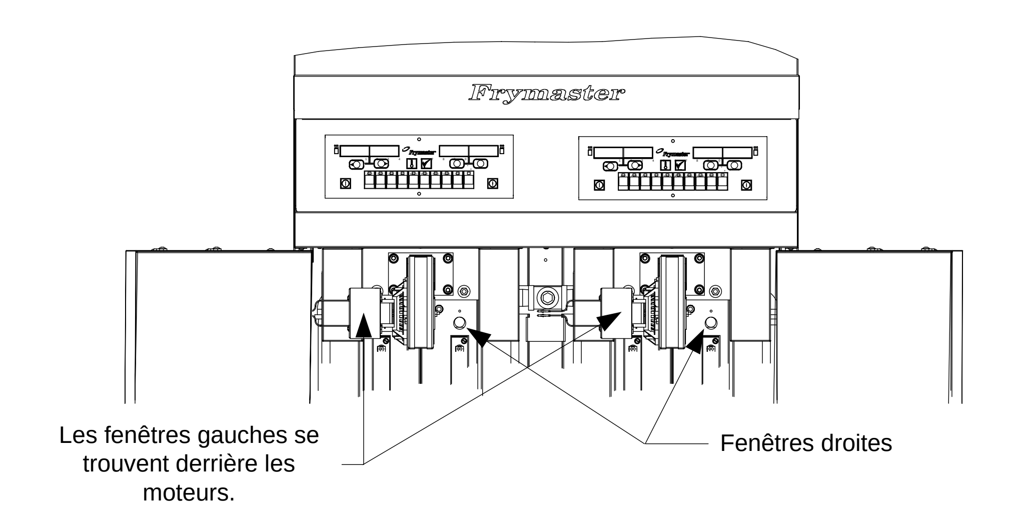
Après avoir mis l'interrupteur de marche/arrêt sur ARRÊT (OFF), fermez le robinet de gaz. Attendez 5 minutes, puis rouvrez le robinet et passez à l'étape 2.

2. Appuyez sur l'interrupteur de MARCHE/ARRÊT de la friteuse (position MARCHE).

3. Si les brûleurs ne s'allument pas, arrêtez en appuyant sur l'interrupteur de MARCHE/ARRÊT (position OFF (ARRÊT)) et attendez 60 secondes. Reprenez l'étape 2.

4. La friteuse passe automatiquement en mode Cycle de fonte lente si la température de la cuve est inférieure à 82 ºC et affichera MLT-CYCL (Cycles multiples) en alternance avec BASSE TEMPÉRATURE. (**REMARQUE** : Durant le cycle de fonte lente, les brûleurs s'allument plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteignent un peu plus longtemps.) Quand la température de la cuve atteindra 82 ºC, l'appareil passera automatiquement en mode Chauffe et BASSE TEMPÉRATURE s'affichera jusqu'au point de consigne de 9°C. Les brûleurs resteront allumés jusqu'à ce que la température de la cuve atteigne la température de cuisson programmée. Une fois la friteuse au point de consigne et le produit ou des tirets affichés par l'ordinateur, la friteuse est prête à l'emploi.

5. Une fois les brûleurs allumés pendant au moins 90 secondes, observez les flammes à travers les fenêtres situées de part et d'autre de la soufflerie d'air de combustion.



Une flamme optimale a une lueur orange-rouge vif. Si la flamme est bleue ou s'il y a des taches sombres sur la face d'un brûleur, ajustez comme suit le mélange air/gaz : Sur le côté du boîtier de la soufflerie à l'opposé du moteur se trouve une plaque avec un contre-écrou. Desserrez suffisamment le contre-écrou pour pouvoir bouger la plaque, puis ajustez la position de la plaque pour ouvrir ou fermer l'ouverture d'admission d'air jusqu'à ce que vous obteniez une lueur orange-rouge vif. Maintenez avec précaution la plaque en position et resserrez le contre-écrou.

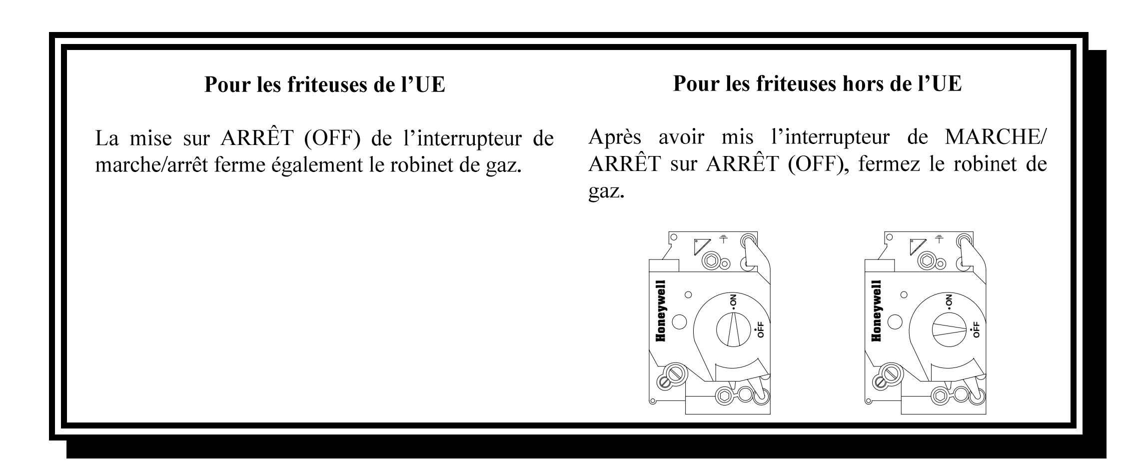
3.1.3 Arrêt

Pour un arrêt de courte durée durant la journée de travail :

Placez l'interrupteur de MARCHE/ARRET de l'ordinateur sur position **OFF** (ARRÊT) et installez les couvercles sur les cuves.

Pour un arrêt à la fermeture du magasin :

1. Placez l'interrupteur de MARCHE/ARRÊT de l'ordinateur sur position **OFF** (ARRÊT) pour éteindre la friteuse.

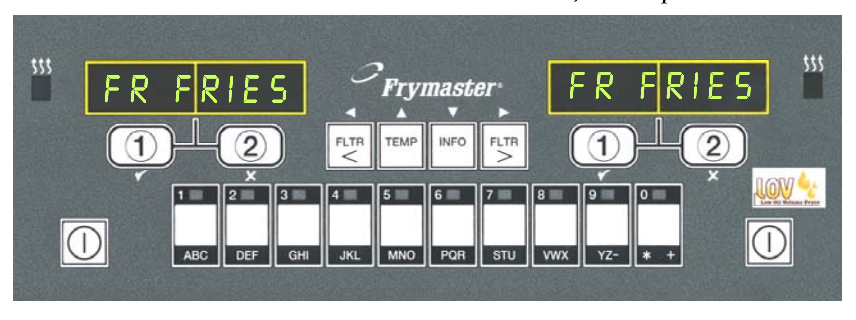


2. Filtrez l'huile et nettoyez les friteuses (cf. chapitres 5 et 6).

3. Placez les couvercles sur les cuves.

3.2 Mode d'emploi

Cette friteuse est équipée d'ordinateurs M3000 (illustrés ci-dessous). Pour la programmation de l'ordinateur et son mode d'emploi, reportez-vous aux *Instructions d'utilisation de l'ordinateur M3000, au chapitre 4.*



ORDINATEUR M3000

Pour le mode d'emploi du système de filtrage intégré, reportez-vous au chapitre 5 de ce manuel.

3.3 Remplissage d'huile automatique en cas de bas niveau

Lorsque le système de détection de bas volume d'huile (LOV™) est installé sur la friteuse, les cuves sont continuellement réapprovisionnées en huile au niveau maximum à partir d'un réservoir situé dans l'armoire. Le réservoir contient un bidon de 16 kg d'huile. Dans une installation typique, ce bidon durera deux jours environ avant de nécessiter un remplacement.
Les composants du système sont annotés à droite (Figure 1).

REMARQUE : Le système doit remplir les cuves au niveau maximum autorisé et non pas complètement. Les cuves exigent un remplissage manuel au démarrage et après un cycle de nettoyage en profondeur par ébullition.

Interrupteur de réarmement du bidon (JIB - Jug In Box) : Réinitialise le voyant jaune après un changement d'huile.

Capuchon spécial : Tuyau raccordé pour permettre le prélèvement d'huile du bidon jusqu'aux cuves.

JIB : Bidon d'huile.

Figure 1

3.4.1 Préparation du système à l'utilisation

Une fois la friteuse positionnée sous la hotte, installez le panier du bidon d'huile (JIB) expédié parmi les accessoires (Figure 2). Si vous utilisez l'option raccourcissement solide voir l'annexe B pour obtenir des instructions.

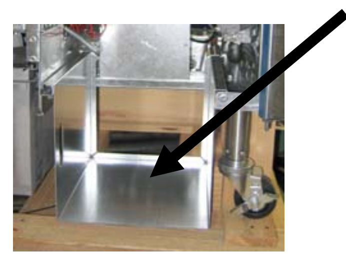


Figure 2

3.4.2 Installation du bidon d'huile

Retirez le couvercle du bidon d'huile et la pellicule de papier aluminium. Installez le capuchon fourni à la place, auquel est connecté le matériel d'aspiration. Assurez-vous que le tube d'alimentation du capuchon touche le fond du bidon d'huile.

Placez le bidon d'huile dans l'armoire et glissez-le en position (comme illustré à la page suivante). Évitez de coincer le matériel d'aspiration à l'intérieur de l'armoire durant la mise en place du bidon dans la friteuse.
Le système est désormais prêt à fonctionner.

3.4.3 Vidange d'huile

Lorsque le niveau dans le bidon d'huile est bas, un voyant orange s'allume (Figure 3). Une fois le bidon rempli et/ou remplacé, appuyez sur le commutateur de réarmement orange en regard du bidon d'huile jusqu'à ce que le voyant orange s'éteigne. Si vous utilisez du raccourcissement solide voir l'annexe C des instructions.



Figure 3

1. Ouvrez l’armoire et glissez le bidon d’huile hors de l’armoire (Figure 4).



Figure 4

2. Retirez le capuchon et versez l’huile résiduelle en la répartissant de manière égale entre toutes les cuves (Figure 5).



Figure 5

3. En tenant le bidon à la verticale, retirez le bouchon et la pellicule en papier aluminium (Figure 6).



Figure 6

AVERTISSEMENT : N’ajoutez pas d’huile CHAUDE ou USAGÉE dans le bidon.

4. Placez le tube dans le nouveau bidon plein (Figure 7).



Figure 7

5. Glissez le bidon d’huile sur l’étagère à l’intérieur de l’armoire de la friteuse (Figure 4).

6. Appuyez sur le commutateur de réarmement du système de remplissage automatique pour éteindre son voyant (Figure 8).

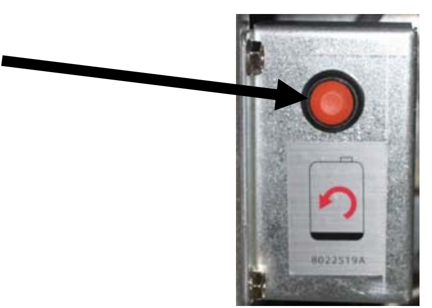
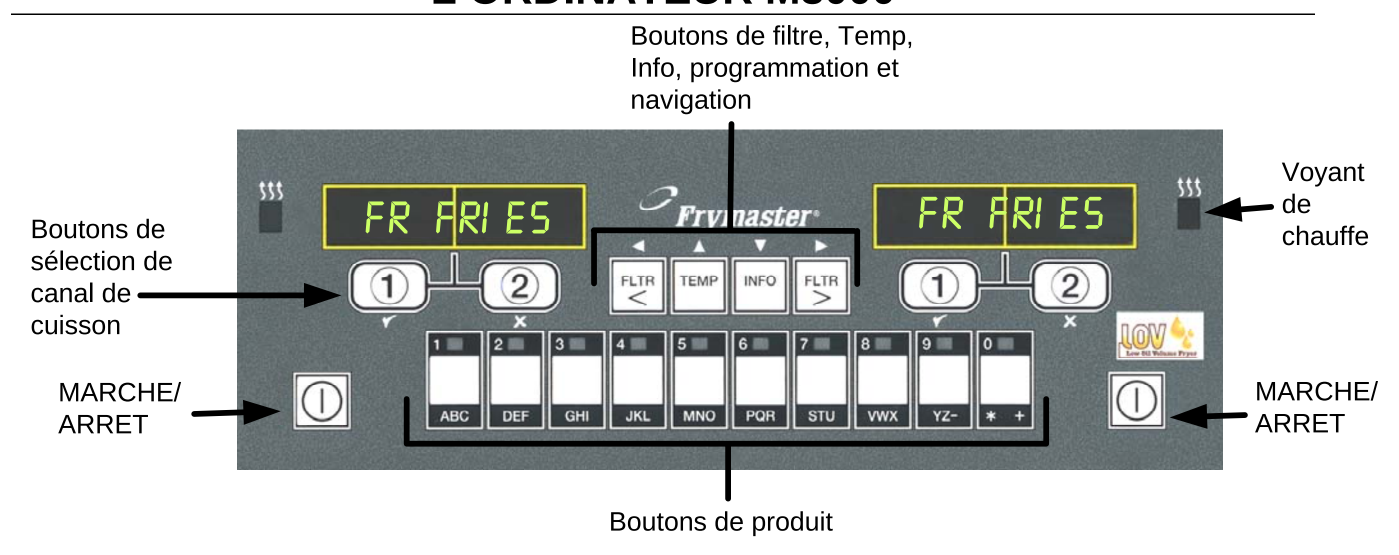


Figure 8

3.4.4 Systèmes pétroliers en vrac

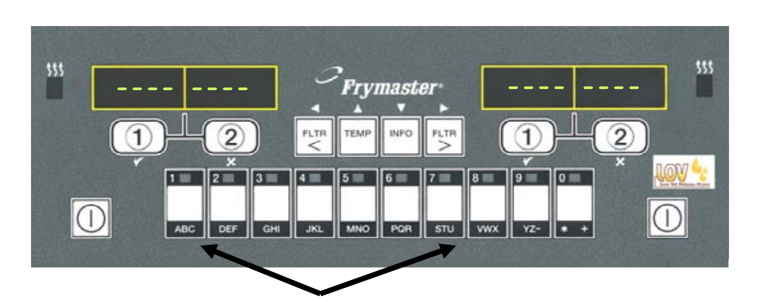
Instructions pour l'installation et l'utilisation de systèmes pétroliers en vrac sont trouvés dans l'annexe A située à l'arrière de ce manuel.

FRITEUSE À GAZ GEN II LOV™ SÉRIE BIGLA30
CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE L'ORDINATEUR M3000



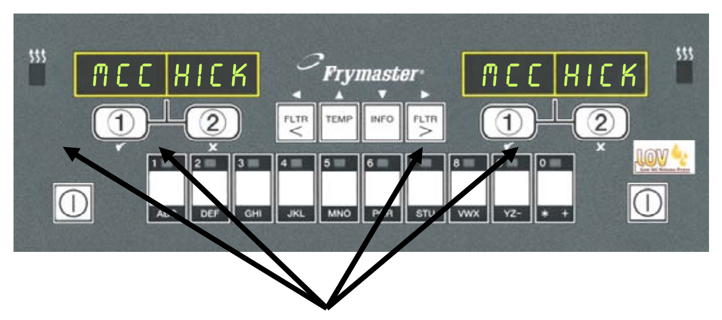
4.1 Informations générales sur le M3000

Bienvenue au M3000, un ordinateur qui possède toujours la facilité d'emploi du M2000 et 100B, avec en plus un menu de 40 produits. L'ordinateur est facile à utiliser. Une simple pression sur un bouton permet de commencer le cycle de cuisson d'un article dans un bac spécial. Le même ordinateur installé sur un bac multi-produits nécessite l'enclenchement de deux boutons pour lancer un cycle de cuisson. Choisissez simplement un article de menu sur l'un des boutons de produit, puis appuyez sur un bouton de canal de cuisson sous l'affichage indiquant l'article souhaité. L'ordinateur peut passer facilement de McNuggets à Crispy Chicken, et à tout article de menu supplémentaire.



Une pression sur le bouton de produit 3 ou 9 affiche McChick.

Dans un réglage typique, l'ordinateur M3000 affiche FR FRIES sur la friteuse à trois bacs (illustrée ci-dessus), et lance un cycle de cuisson à l'aide d'un sélecteur de cuisson. Sur la station poulet/filet, l'affichage affiche des traits en pointillé. Pour lancer un cycle de cuisson, appuyez sur un bouton de produit, puis sur le bouton de canal de cuisson correspondant à l'emplacement du panier plongé dans l'huile. Après avoir appuyé sur le bouton produit McChicken, McChick apparaît. Appuyez sur le bouton de canal de cuisson correspondant à l'emplacement du panier plongé dans l'huile approprié.

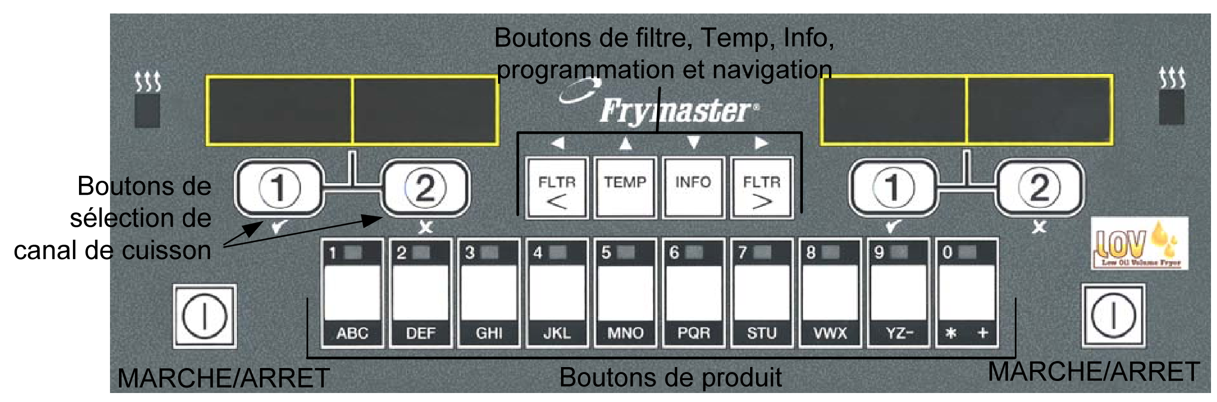


Une pression sur l'un des boutons de cycle de cuisson sous l'affichage McChick lance un cycle de cuisson.

Le M3000 fonctionne avec les friteuses électriques et à gaz, avec une cuve simple ou double.

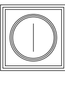
4.2 Fonctionnement de base

Fonctionnement de base



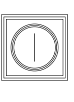
Mise sous tension de la friteuse

Appuyez sur l'une des deux touches pour un bac unique ; appuyez sur la touche correspondant au côté souhaité pour un bac double.



Mise hors tension de la friteuse

Appuyez sur l'une des deux touches pour un bac unique ; appuyez sur la touche correspondant au côté souhaité pour un bac double.



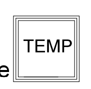
Vérification de la température de la cuve

Appuyez une fois sur la touche TEMP. Les affichages indiquent les températures de la cuve.

TEMP

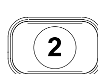
Vérification du point de consigne de la cuve

Appuyez deux fois sur la touche TEMP. Les affichages indiquent les points de consigne de température de la cuve.



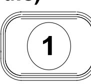
Annulation de tâche ou suppression d'alarme

Appuyez sur la touche sous l'affichage actif.



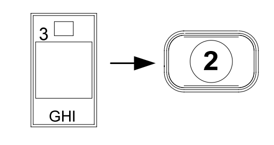
Lancement d'un cycle de cuisson à l'aide d'une simple pression (mode dédié)

Appuyez sur la touche sous l'affichage indiquant l'article souhaité.



Lancement du cycle de cuisson à l'aide de deux pressions (mode multi-produits)

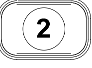
Appuyez sur la touche de produit dont l'icône correspond au produit souhaité. Appuyez sur le bouton de canal de cuisson pour commencer un cycle de cuisson.



Passage du mode dédié au mode multi-produit

Appuyez sur le bouton de canal de cuisson sous l'article de menu pendant 3 secondes environ jusqu'à ce que vous entendiez un bip. L'affichage contient des traits en pointillé.





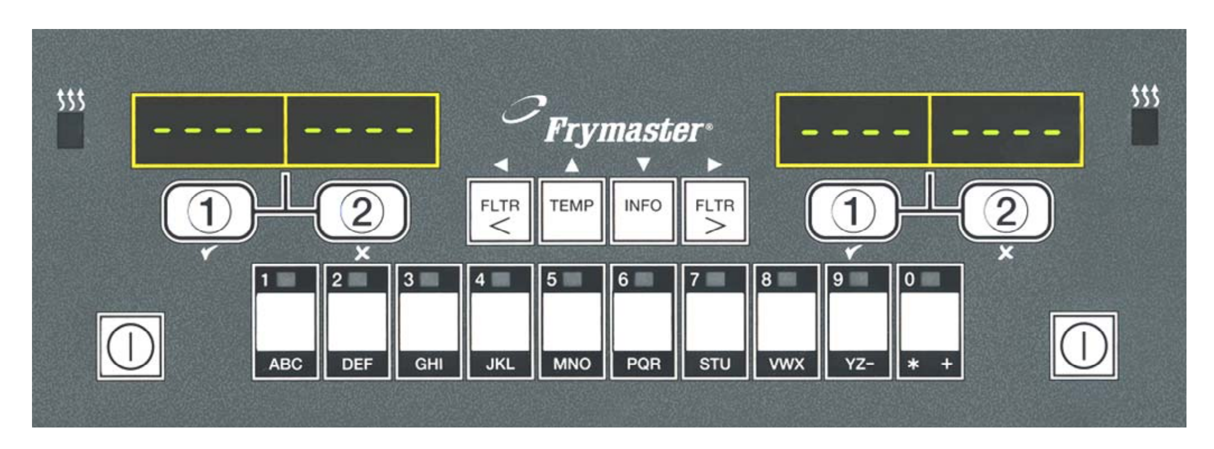
Passage du mode multi-produit au mode dédié

Appuyez sur la touche de produit dont l'icône correspond au produit souhaité. Appuyez sur le bouton de canal de cuisson (3 secondes environ) sous l'affichage indiquant l'article souhaité jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

3
GHI
2

4.3 Utilisation de l’affichage multi-produit

Utilisation de l'affichage multi-produit



1 Des traits en pointillé apparaissent dans les deux affichages. - - - - - - - -

2 Appuyez sur un bouton produit.

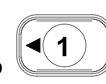
3 La cuve au point de consigne approprié affiche : passez à l'étape 5. MC CHI CK

4 La cuve au point de consigne inapproprié affiche : <<<<>>>>

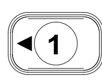
Dans ce cas, modifiez le point de consigne en appuyant sur le bouton assigné au produit.



Quand les chevrons apparaissent, appuyez immédiatement sur le bouton de canal de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip (3 secondes environ). <<<<>>>>



5 Appuyez sur un bouton de canal de cuisson pour commencer un cycle de cuisson.



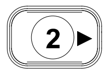
REMARQUE : Si l'erreur ENLEVER JETER ALIMENTS s'affiche, appuyez sur le bouton de canal de cuisson sous le message pour annuler l'alarme et effacer le message d'erreur.

6 L'affichage alterne entre l'ID de produit et le temps de cuisson restant. MC CK ↑↓ 2:34

7 Si la tâche est requise pour l'article de menu, elle s'affiche lorsqu'il est temps de l'effectuer. C'est le cas par exemple pour un frappé. TÂCH

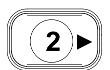


8 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson sous l'affichage de la tâche pour annuler l'alarme.



9 ENLV s'affiche lorsque le temps de cuisson s'est écoulé ; une alarme retentit. ENLV

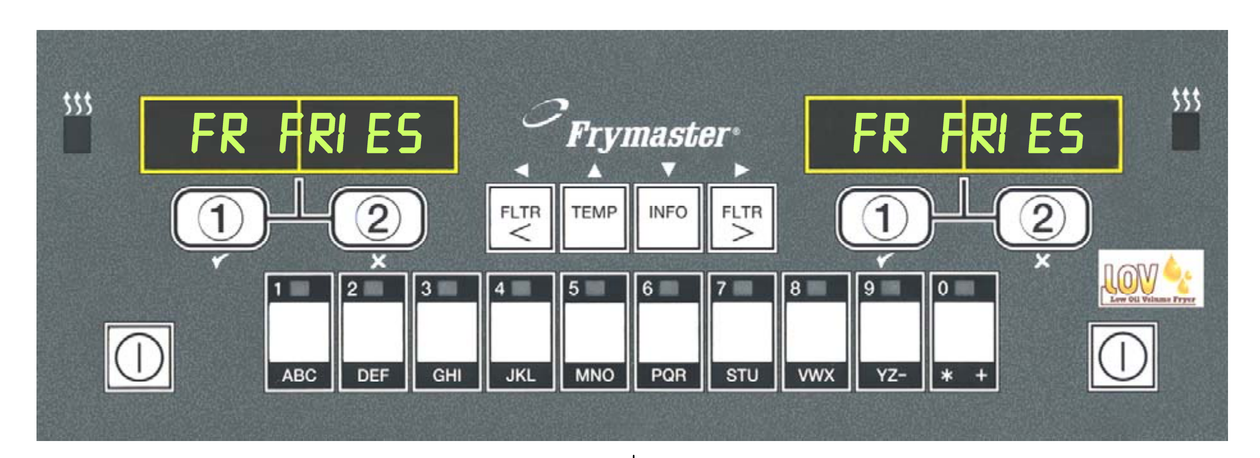
10 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson sous l'affichage pour annuler l'alarme.



11 Des traits en pointillé réapparaissent sous l'affichage actif à la fin du cycle de cuisson. - - - - - - - -

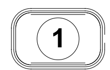
4.4 Utilisation de l'affichage dédié

Utilisation de l'affichage dédié



1 Un article de menu, FR FRIES par exemple, s'affiche. FR FRI ES

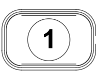
2 Appuyez sur un bouton de canal de cuisson pour lancer le cycle de cuisson.



3 L'affichage alterne entre le nom de produit abrégé et le temps de cuisson restant. FRY ⇄ 2:34

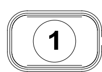
4 La tâche est affichée lorsqu'il est temps de secouer le panier à friture. TÂCH

5 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme.



6 ENLV s'affiche lorsque le cycle de cuisson est terminé. ENLV

7 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme.

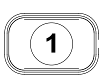


8 Q 7 s'affiche en alternance avec FRY. durant le compte à rebours du temps de qualité.

Q 7 ⇄ FRY

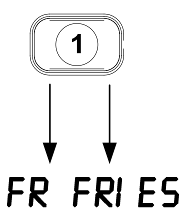
Q 1 ⇄ FRY

9 *Une pression sur le bouton du canal de cuisson lance un cycle de cuisson et met fin au compte à rebours.*



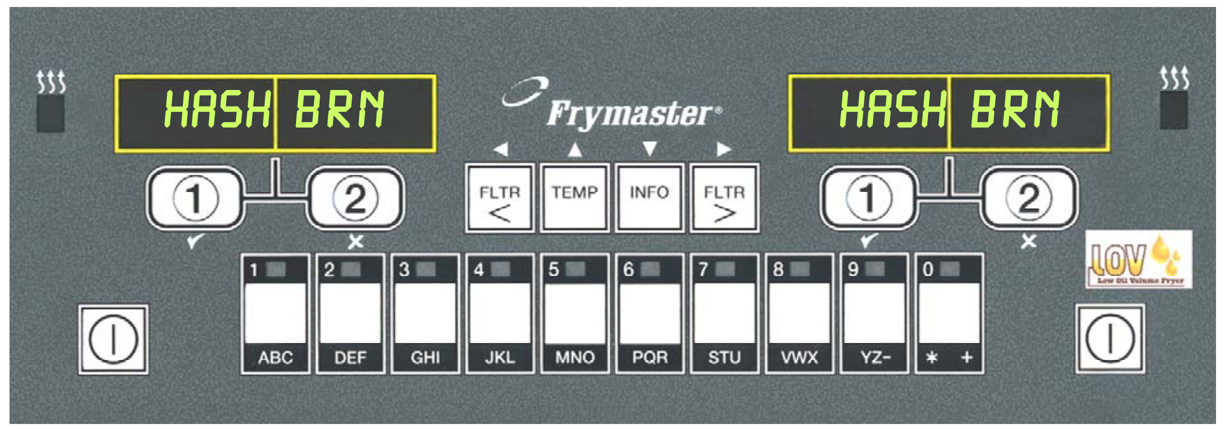
10 QUAL s'affiche lorsque le temps de maintien de qualité s'est écoulé. QUAL

11 Une pression sur le bouton du canal de cuisson restaure l'affichage FR FRIES et la friteuse est désormais prête pour la cuisson.



4.5 Basculement de la configuration de petit-déjeuner à déjeuner

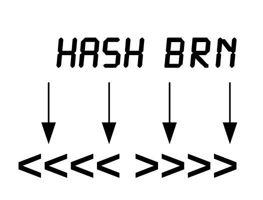
Basculement de la configuration petit déjeuner à déjeuner



1 Appuyez rapidement sur le bouton de produit pour les frites.

1 FFRY ABC

2 L'ordinateur passe de HASH BRN à <<<<< >>>>> ; une alarme retentit.



3 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip (3 secondes environ).

1

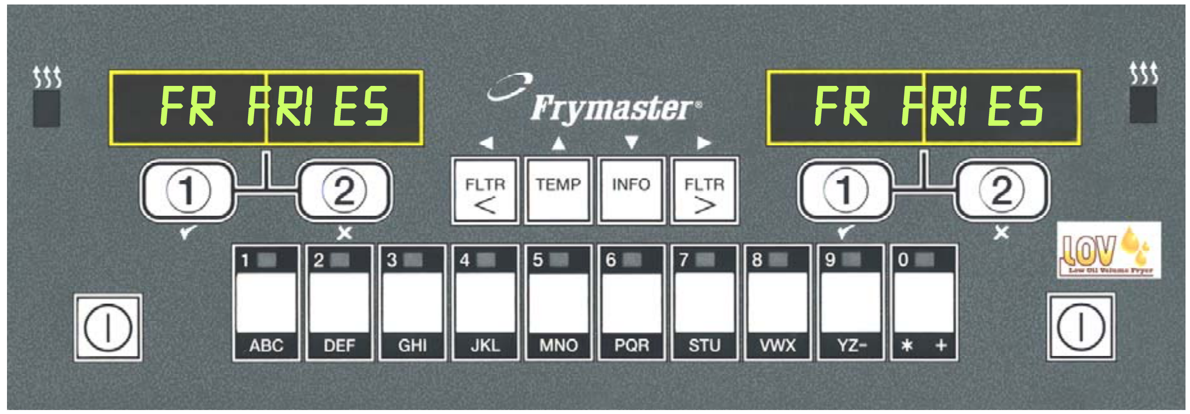
4 L'affichage passe à FR FRIES.

FR FRIES

<u>Procédez ainsi des deux côtés pour faire passer les deux affichages à FR FRIES</u>

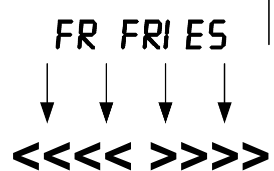
4.6 Basculement de la configuration déjeuner à petit-déjeuner

Basculement de la configuration déjeuner à petit-déjeuner



1 L'ordinateur affiche FR FRIES

2 Appuyez brièvement sur le bouton de produit pour les pommes de terre rissolées (hash browns).



3 L'affichage de l'ordinateur passe de FR FRIES à <<<<<>>>>> ; une alarme retentit.

FR FRIES

<<<< >>>>

4 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip (3 secondes environ).

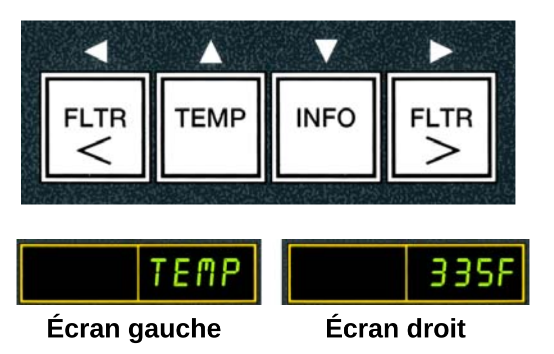
5 L'affichage passe à BAS TEMP jusqu'à ce que le point de consigne soit atteint. BAS TEMP

6 L'affichage passe à HASH BRN. HASH BRN

Procédez ainsi des deux côtés pour faire passer les deux affichages à HASH BRN

4.7 Description et fonction des boutons du M3000

4.7.1 Boutons de navigation



Écran gauche   Écran droit

Le menu du M3000 utilise les boutons ◀ ▶ et ▲▼ pour naviguer dans les menus et les sous-menus.

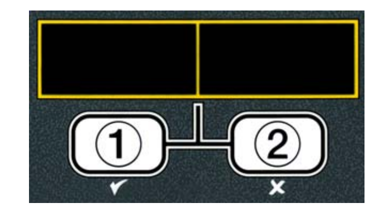
Durant la programmation, l'écran gauche affiche un menu ou un sous-menu. L'écran droit est réservé à la saisie des données. Les données sont entrées sous forme de caractères alphanumériques, en faisant dérouler des listes ou en basculant entre les options.

Durant la programmation, si vous n'appuyez pas sur un bouton pendant une minute, l'ordinateur repasse en mode de fonctionnement.

4.7.2 Boutons de filtre, température et information

Les boutons **< FLTR** et **FLTR >** (Figure 1) permettent de filtrer sur demande les cuves gauche et droite d'un modèle à cuve double ou la cuve d'un modèle à cuve simple. Si vous appuyez une fois sur les boutons **FLTR**, l'affichage indiquera le nombre de cycles de cuisson restants avant une invite de filtrage. Si vous appuyez deux fois sur le bouton **FLTR**, la date et l'heure du dernier filtrage s'affichera. Si vous appuyez sur le bouton **TEMP** avec la friteuse sous tension, la température actuelle des cuves, des deux côtés, s'affiche. Si vous appuyez deux fois sur le bouton **TEMP** avec la friteuse sous tension, les points de consigne de températures des cuves s'affichent. Si la friteuse est hors tension, l'affichage indique les versions en cours du logiciel. Si vous appuyez une fois sur le bouton **INFO** (Figure 1) avec la friteuse sous tension, le temps de reprise pour chaque cuve à partir du dernier test s'affiche. Le temps de reprise est le temps nécessaire à la friteuse pour monter la température de l'huile de 28 °C à 121-149 °C. Le temps de reprise maximum ne doit pas dépasser 1:40 pour les modèles électriques ou 2:25 pour les modèles au gaz. Si vous appuyez sur le bouton **INFO** pendant trois secondes, des informations telles que l'utilisation, les statistiques de filtrage et les derniers cycles de cuisson s'affichent. (Pour des détails sur le bouton **INFO**,voir page 4-36.)

4.7.3 Boutons de sélection de canal de cuisson



Les boutons ✓ ✗ sont des boutons à double fonction partagés avec les boutons numéros **1** et **2**. Ils se situent juste en dessous de l'affichage. Utilisez ces boutons pour sélectionner ou annuler des fonctions. Le bouton ✗ permet de revenir en arrière et de sortir des sous-menus.

4.8 Arborescence des menus du M3000

Vous trouverez ci-dessous les principales sections de programmation du M3000 et l'ordre dans lequel s'affichent les sous-menus aux chapitres correspondants dans le manuel d'installation et d'utilisation :

Ajout de nouveaux articles de menu (choix de produits) Voir la section 4.10.2.
Enregistrement d'articles de menu sous des boutons de produit Voir la section 4.10.3.
Vidange, réapprovisionnement et mise au rebut de l'huile usagée Voir la section 4.10.4.

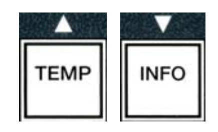
- Menu filtrage 4.11
  [Appuyez en continu sur □ FLTR or FLTR □]
  - FILTRAGE AUTO
  - FILTRAGE MAINTIEN
  - MISE AU REBUT
  - VIDANGE DANS BAC ÉVAC
  - REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC
  - REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV (vrac seulement)
  - POMP HUILE BAC ÉVAC DANS RÉSERV REBUT (vrac seulement)
- Programmation
  - Programme Niveau 1 .... 4.12
    [Appuyez en continu sur les boutons TEMP et INFO buttons, 2 bips, affichage de Niveau 1, entrez 1234]
    - SÉLECTION ALIMENTS 4.10.2
      - Nom
      - Temps Cuiss
      - Temp
      - Ident Alim
      - Temps Tâche 1
      - Temps Tâche 2
      - Temps Maint Qualité
      - Désact Filtr Auto Intermit
      - Affect Bouton
    - Horloge Filtr Auto Intermit 4.12.1
      - Désactivé
      - Activé
    - Mode Nettoy À Fond 4.12.2
    - Limite Supérieure 4.12.3
    - Config Friteuse 4.9
  - Programme Niveau 2 (niveau Directeur) 4.13
    [Appuyez en continu sur les boutons TEMP et INFO buttons, 3 bips, affichage de Niveau 2, entrez 1234]
    - Compensation produit Sensibilité du produit 4.13.1
    - JRNL ERR Consignation des 10 derniers codes d'erreur 4.13.2
    - Établ Mot de Passe Changement de mots de passe 4.13.3
      - Programm [entrez 1234]
      - Usage [entrez 4321]
      - Niveau 1 [entrez 1234]
      - Niveau 2 [entrez 1234]
    - Tonalité Alarme Volume et Tonalité 4.13.4
      - Volume 1-9
      - Tonalité 1-3
    - Filtr Après Définit le nombre de cuissons avant l'invite au filtrage 4.13.5
    - Minuterie Filtrage Définit l'intervalle entre deux cycles de filtrage 4.13.6
- Mode Info 4.14
  [Appuyez en continu sur INFO pendant 3 secondes, affichage de Info Mode]
  - Configuration cuve simple/double
    - Stat Filtrage 4.14.1
    - Bilan Usage 4.14.2
    - Dernière Charge 4.14.3

4.9 Programmation du mode de configuration de la friteuse

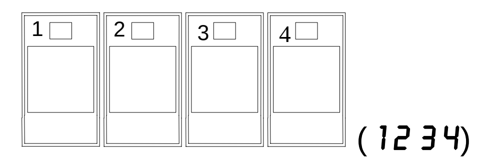
Pour fonctionner correctement, l'ordinateur, lors de sa mise sous tension ou lorsque vous en changez ou y accédez à partir du mode Niveau 1, doit avoir des paramètres définis en mode Configuration. La configuration permet de régler l'heure et la date, le format de date, la langue, le type de friteuse, le type de cuve, le type de système d'approvisionnement en huile et l'unité de température. Ces paramètres doivent uniquement être modifiés par un technicien.

L'ordinateur affiche ARRETE.

1. Accédez au mode de programmation Niveau 1 en appuyant simultanément sur les boutons **TEMP** et **INFO**, jusqu'à ce que NIVEAU 1 s'affiche. L'ordinateur affiche SAISIR CODE.

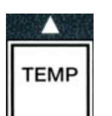


2. Entrez **1234**.



L'ordinateur affiche NIVEAU 1 pendant trois secondes, puis passe à SÉLECTION ALIMENTS.

3. Appuyez sur le bouton ▲ pour faire défiler jusqu'à CONFIG FRITEUSE.

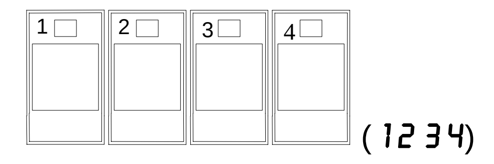




4. Appuyez sur le bouton ✓ **(1 OUI)**.

L'ordinateur affiche SAISIR CODE.

5. Entrez **1234**.



L'ordinateur affiche LANGUE à gauche et ANGLAIS à droite.

6. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler le menu des langues.





7. Une fois l'option de langue souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**).



L'ordinateur affiche FORMAT TEMP à gauche et F à droite.

8. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre les degrés F et C.





REMARQUE : F = Fahrenheit, **C** = Celsius.

9. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**).



L'ordinateur affiche FORMAT DATE à gauche et 12 H à droite.

10. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre 24 H et 12 H.







11. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).

L'ordinateur affiche SAISIR HEURE à gauche et l'heure du moment au format HH:MM à droite. AM ou PM s'affiche si le format 12 heures est utilisé.

Exemple : Entrez 0730 pour 7 h 30 si vous utilisez le format sur 12 heures. Entrez 1430 pour 14 h 30 si vous utilisez le format sur 24 heures. Pour basculer entre AM et PM, utilisez les boutons ▲ ▼.

12. Entrez l'heure en heures et minutes via les boutons 0 à 9.



13. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



L'ordinateur affiche FORMAT DATE à gauche et US à droite.

14. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre US et INTERNL.







15. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).

L'ordinateur affiche SAISIR DATE à gauche et MM-DD-YY (MM-JJ-AA) OU DD-MM-YY (JJ-MM-AA) à droite.

Exemple :
Format US – 5 déc. 2008 est entré sous la forme 120508.
Format international – 5 déc. 2008 est entré sous la forme 051208.

16. Entrez la date via les boutons 0 à 9.



17. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



L'ordinateur affiche TYPE FRITEUSE à gauche et ELECTR à droite.

18. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre ELECTR et GAZ.







19. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).

L'ordinateur affiche BAC CUIS à gauche et FRACT à droite.

20. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre FRACT et INTEGRAL.





21. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI).

L'ordinateur affiche ALIM HUILE à gauche et BIDON EN BOITE à droite.

22. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre BIDON EN BOITE et RESERV.

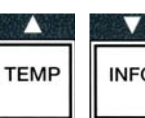



REMARQUE : Un système **BIDON EN BOÎTE** utilise un bidon jetable (Jug in a Box). Un système **RÉSERV** a de grandes citernes de stockage d'huile qui sont connectées à la friteuse qui remplit un bidon.

23. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI).



L'ordinateur affiche LANGUE à gauche et ANGLAIS à droite. Utilisez les boutons ▲ ▼ pour faire défiler et modifier tous les champs supplémentaires.




24. Appuyez sur le bouton ✖ (**2**) pour quitter.



L'ordinateur affiche PROGRAMM TERMINE. puis passe à ARRETE.

4.10 Tâches courantes M3000

Vous trouverez dans cette section des tâches couramment utilisées dans les magasins :

1. **Fermeture d'un menu ou d'un sous-menu.**
2. **Ajout de nouveaux articles de menu.**
3. **Stockage d'articles de menu dans les boutons de produit.**
4. **Vidange, mise au rebut de l'huile usagée et remplissage des cuves.**

4.10.1 Fermeture de menus ou sous-menus

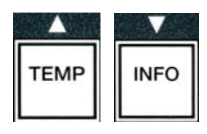
Pour fermer des **MENUS** et des **SOUS-MENUS**, appuyez sur le bouton ✖ **(2)**.



4.10.2 Ajout de nouveaux articles au menu (SÉLECTION ALIMENTS)

Cette fonction permet d'ajouter des produits supplémentaires au menu de l'ordinateur.

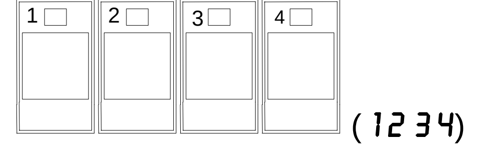
Pour ajouter un nouveau produit au menu :



1. Avec l'ordinateur ARRETE, accédez au mode de programmation Niveau 1 en appuyant simultanément sur les boutons **TEMP** et **INFO** jusqu'à ce que NIVEAU 1 s'affiche.

L'ordinateur affiche SAISIR CODE.

2. Entrez **1234**.



(1234)

L'ordinateur affiche NIVEAU 1 pendant trois secondes, puis passe à SELECTION ALIMENTS.

3. Une fois que SELECTION ALIMENTS s'affiche, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour sélectionner un article de menu.



L'ordinateur affiche SELECTION ALIMENTS pendant trois secondes, puis SELECT ALIM.

4. Avec SELECT ALIM affiché à gauche et FR FRIES à droite, utilisez le bouton ▼ pour faire défiler les articles de menu jusqu'à ce que l'écran droit indique l'article de menu à modifier ou une position numérotée (ex. PROD 13).



5. Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour sélectionner le produit à modifier.



L'ordinateur affiche MODIFIER? en alternance avec OUI NON.



6. Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour modifier la sélection ou sur le bouton ✗ **(2 NON)** pour retourner à SELECTION ALIMENTS.

Si vous choisissez Oui, l'écran gauche indique NOM et l'écran droit le nom du produit (ex. PROD 13. L'écran droit contient un caractère clignotant.

7. À l'aide des touches numériques, entrez la première lettre du nouveau produit. Chaque touche comporte trois lettres. Appuyez dessus jusqu'à ce que la lettre recherchée s'affiche.



Le nom de produit complet est limité à huit caractères, espaces compris (ex. FR FRIES).

8. Ensuite, utilisez le bouton ▶ pour avancer le curseur au prochain espace disponible dans l'écran. Utilisez la touche 0 pour insérer un espace. Le bouton ◀ permet de faire revenir le curseur en arrière.



Par exemple, pour entrer WINGS, appuyez deux fois sur la touche 8 jusqu'à ce que W apparaisse. Ensuite, utilisez le bouton ▶ pour avancer le curseur au prochain espace disponible dans l'écran. Appuyez sur la touche 3 jusqu'à ce que I apparaisse. Continuez ainsi jusqu'à ce que le mot WINGS apparaisse en entier.

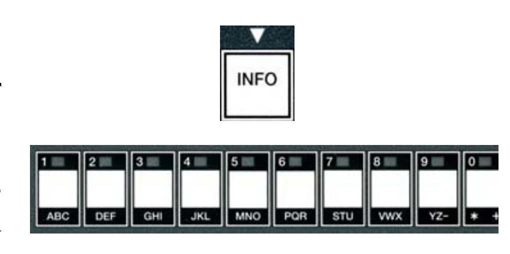
9. Une fois que le nom apparaît tel qu'il doit être enregistré, appuyez sur le bouton ▼ pour l'enregistrer et faites défiler jusqu'à TEMPS CUISS.



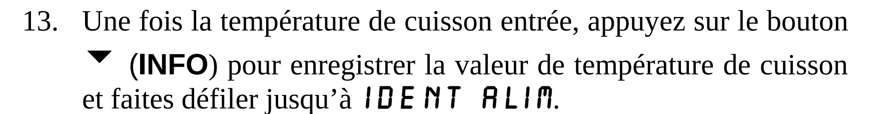
10. Avec TEMPS CUISS affiché à gauche et :00 à droite, utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson du produit en minutes et secondes (ex. 3:10 sous la forme 310).



11. Une fois le temps de cuisson entré, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour enregistrer le TEMPS CUISS et faites défiler jusqu'à TEMP (température de cuisson).

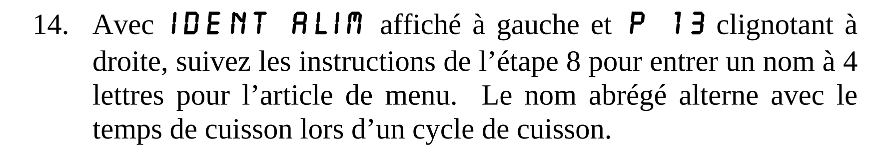


12. Avec TEMP affiché à gauche et 32F à droite, utilisez les touches numériques pour entrer la température de cuisson du produit (ex. 335° sous la forme 335).



13. Une fois la température de cuisson entrée, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour enregistrer la valeur de température de cuisson et faites défiler jusqu'à IDENT ALIM.





14. Avec IDENT ALIM affiché à gauche et P 13 clignotant à droite, suivez les instructions de l'étape 8 pour entrer un nom à 4 lettres pour l'article de menu. Le nom abrégé alterne avec le temps de cuisson lors d'un cycle de cuisson.

15. Une fois l'abréviation de l'ID de cuisson correcte entrée, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour l'enregistrer et faites défiler jusqu'à TEMPS TACHE, pour régler l'heure dans le cycle de cuisson à laquelle le produit doit être secoué.



16. Avec TEMPS TACHE1 affiché à gauche et :00 à droite, utilisez les touches numériques pour entrer le temps en minutes et secondes de la première tâche (ex. si le produit doit être secoué après 30 secondes, entrez 30).



17. Une fois TEMPS TACHE 1 (délai avant de secouer) entré, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour enregistrer le temps de tâche 1 et faites défiler jusqu'à TEMPS TACHE 2. Si un produit doit être secoué une seconde fois après un délai donné, entrez-le à cet endroit. Suivez les instructions ci-dessus pour entrer le temps de tâche 2 ou appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour enregistrer le temps de tâche et faites défiler jusqu'à TEMPS MAINT QUALITE (minuterie de qualité), qui



permet de définir la durée de maintien du produit avant qu'on doive le jeter.

18. Avec TEMPS MAINT QUALITE affiché à gauche et :00 à droite, utilisez les touches numériques pour entrer le temps de maintien du produit en minutes et secondes (ex. 7:00 minutes sous la forme 700).

19. Une fois TEMPS MAINT QUALITE (durée de maintien) entré, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour enregistrer la durée de qualité et faites défiler jusqu'à DESACT FILTRE AUTO INTERMIT.



20. Avec DESACT FILTRE AUTO INTERMIT affiché à gauche et NON à droite, utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre OUI et NON. Si elle indique Oui, cette fonction désactive l'AIF (filtrage automatique intermittent) pour le produit programmé. Elle permet d'empêcher le mélange des huiles spécifiques à certains produits.



21. Si l'option DESACT FILTRE AUTO INTERMIT indique NON, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour enregistrer l'option DESACT FILTRE AUTO INTERMIT et faites défiler jusqu'à AFFECT BOUTON.

L'ordinateur affiche AFFECT BOUTON à gauche et le produit choisi à droite.

Pour assigner le produit entré à un bouton, suivez les instructions ci-dessous.



22. Avec le produit choisi affiché à droite et AFFECT BOUTON à gauche, appuyez pendant 3 secondes sur un bouton entre 1 et 0 pour assigner le produit. Le voyant du bouton de produit choisi s'allume (voir photo ci-dessus). Pour annuler l'assignation d'un produit à un bouton, appuyez sur le bouton assigné à ce produit. Le voyant s'éteint.

23. Une fois le bouton assigné, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour l'enregistrer.

L'ordinateur affiche NOM à gauche, ainsi que le produit (ex. WINGS) à droite.



Remarque : Si une programmation supplémentaire est nécessaire pour ajouter d'autres produits, appuyez une fois sur le bouton ✖ **(2)**, puis sur le bouton ▶ et repassez à l'étape 4.

24. Si plus aucune programmation n'est nécessaire, appuyez sur le bouton ✖ **(2)**. L'ordinateur affiche SELECT ALIM, ainsi que le produit (ex. FR FRIES/FRITES) à droite. Rappuyez sur le bouton ✖ **(2)**. L'ordinateur affiche NIVEAU 1, puis passe à l'invite SELECTION ALIMENTS.



25. Rappuyez sur le bouton × **(2)** pour quitter et retourner à ARRETE.



4.10.3 Enregistrement d'articles de menu sous des boutons de produit

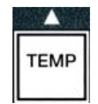
Cette fonction permet d'enregistrer des articles de menu individuels sous des boutons de produit pour une cuisson à un ou deux boutons.

Pour enregistrer des articles de menu sous un bouton spécifique :

1. Effectuez les étapes 1 à 6 de la page 4-12.

2. L'ordinateur affiche NOM à gauche et le produit choisi (ex. WINGS) à droite.

3. Appuyez sur le bouton ▲ pour faire défiler jusqu'à l'option AFFECT BOUTON pour assigner un article de menu à un bouton de produit spécifique.



4. L'ordinateur affiche AFFECT BOUTON à gauche et WINGS à droite.

5. Avec AFFECT BOUTON à gauche et le produit choisi (ex. WINGS) à droite, appuyez pendant 3 secondes sur un bouton entre 1 et 0 pour assigner le produit. Le voyant du bouton produit choisi s'allume. Pour annuler l'assignation d'un produit à un bouton, appuyez sur le bouton assigné à ce produit. Le voyant s'éteint.



6. Une fois le bouton assigné, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour l'enregistrer.




L'ordinateur affiche NOM à gauche, ainsi que le produit (ex. WINGS) à droite.

7. Si plus aucune programmation n'est nécessaire, appuyez deux fois sur le bouton × **(2)** pour retourner à l'invite NIVEAU 1, suivi de l'invite SELECTION ALIMENTS.

8. Rappuyez sur le bouton × **(2)** pour quitter et retourner à ARRETE.



4.10.4 Vidange et réapprovisionnement des cuves et mise au rebut de l’huile usagée

Une fois l’huile de cuisson rendue inutilisable, videz-la dans un récipient approprié pour le transport jusqu’au récipient de mise au rebut. Frymaster recommande l’utilisation du récipient de mise au rebut McDonald’s (MSDU). **Ne versez pas de solution de nettoyage en profondeur par ébullition dans un MSDU**. **REMARQUE :** Si vous utilisez un MSDU créé avant janvier 2004, vous devrez retirer le couvercle du bac du filtre pour permettre le positionnement du récipient sous l’orifice de vidange. Pour retirer le couvercle, soulevez-le légèrement par l’avant et relevez la protection contre l’huile, puis tirez droit pour le sortir de l’armoire. Pour les instructions spécifiques, consultez la documentation fournie avec votre récipient de mise au rebut. Si un récipient de mise au rebut de l’huile n’est pas disponible, laissez refroidir l’huile à 38 °C, puis videz-la dans un récipient **MÉTALLIQUE** d’une contenance de 15 litres ou plus pour éviter les projections d’huile.

4.10.4.1 Mise au rebut avec les systèmes d’huile non en vrac

Cette option permet de jeter l’huile usagée dans un MSDU ou un récipient **MÉTALLIQUE**.

1. Retirez le bac du filtre et placez le MSDU ou le récipient **MÉTALLIQUE** d’une contenance minimum de **15** litres sous la friteuse sous la friteuse pour y récupérer l’huile.

2. Avec l’ordinateur *ARRETE*, appuyez sur le bouton **FLTR** de la cuve correspondante pendant trois secondes ; un bip retentit.



L’ordinateur affiche *MENU FILTRAGE* pendant trois secondes, puis passe à *FILTRAGE MAINTIEN* .

3. Avec *FILTRAGE MAINTIEN* affiché, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour faire défiler jusqu’à *MISE AU REBUT*.



L’ordinateur affiche *MISE AU REBUT*.



4. Appuyez sur le bouton ✓ (**1** *OUI*) pour continuer.

L’ordinateur affiche en alternance *MISE AU REBUT?* et *OUI NON*.



5. Pour jeter, appuyez sur le bouton ✓ (**1** *OUI*) pour continuer.

⚠ **AVERTISSEMENT**
Ne videz JAMAIS de solution de nettoyage en profondeur par ébullition dans un MSDU. Cette solution risque d’endommager le MSDU.

⚠ **DANGER**
Quand vous videz l’huile dans un récipient de mise au rebut, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

⚠ **DANGER**
Laissez refroidir l’huile à 38° C avant de la vider dans un récipient MÉTALLIQUE approprié pour la mise au rebut.

⚠ DANGER
Lorsque vous videz l'huile dans un récipient MÉTALLIQUE approprié, assurez-vous que le récipient pourra contenir 15 litres minimum au risque que le liquide chaud déborde et cause des blessures.

L'ordinateur affiche INSERER UNITE MISE AU REBUT. Une fois le bac du filtre retiré, l'affichage de l'ordinateur alterne entre UNITE MISE AU REBUT EN PLACE? et OUI NON.

6. Avec le MSDU ou un récipient **MÉTALLIQUE** d'une contenance de **15** litres minimum en place, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.



La source de chaleur est désactivée, le robinet de vidange s'ouvre et l'ordinateur affiche MISE AU REBUT pendant 20 secondes.

Le robinet de vidange reste ouvert et l'ordinateur affiche BAC CUISS VIDE? en alternance avec OUI.



7. Avec la cuve vide, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.

L'ordinateur alterne entre NETTOY BAC CUISS TERMINE? ET OUI.



8. Nettoyez la cuve avec une brosse puis, une fois le nettoyage terminé, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.

Le robinet de vidange se ferme et la cuve est prête pour le remplissage d'huile. Passez à la section suivante si la friteuse est réglée sur BIDON EN BOÎTE.

4.10.4.2 Réapprovisionnement en huile des systèmes d'huile à bidon

Les systèmes d'huile à JIB (bidon dans boîte) utilisent de l'huile stockée dans des bidons en boîte à l'intérieur de l'armoire de la friteuse.

Si le système d'huile a été réglé sur BIDON EN BOÎTE durant la configuration initiale, l'ordinateur affiche REMPL MANUEL BAC CUISS en alternance avec OUI.

1. Versez l'huile avec précaution dans la cuve jusqu'à ce qu'elle atteigne le repère de bas niveau dans la friteuse.

2. Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) jusqu'à ce que la cuve soit pleine.

L'ordinateur affiche ARRETE.



4.10.4.3 Vidange et mise au rebut de l'huile avec les systèmes d'huile en vrac

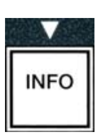
Les systèmes d'huile en vrac utilisent des pompes pour déplacer l'huile de la friteuse à une citerne pour huile usagée. Une tuyauterie supplémentaire permet le raccordement des systèmes d'huile en vrac aux friteuses.

⚠ AVERTISSEMENT
Assurez-vous qu'un filtre est en place avant la vidange ou la mise au rebut de l'huile sous peine d'occlusion des conduites et/ou des pompes.

1. Avec l'ordinateur ARRETE, appuyez sur le bouton FLTR de la cuve correspondante pendant trois secondes.



L'ordinateur affiche MENU FILTRAGE pendant trois secondes, puis passe à FILTRAGE MAINTIEN .



2. Appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour faire défiler jusqu'à MISE AU REBUT.

3. Avec MISE AU REBUT affiché, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.

L'ordinateur affiche en alternance MISE AU REBUT? et OUI NON.



Si l'ordinateur affiche RESERV RTI PLEIN en alternance avec CONFIRM see ***REMARQUE**.

4. Pour jeter, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.



Si INSERER BAC EVAC s'affiche, retirez et remettez le bac du filtre en place, en vous assurant qu'il est bien calé dans la friteuse.

L'ordinateur affiche VIDANGE.



Le robinet de vidange reste ouvert et l'ordinateur affiche BAC CUISS VIDE? en alternance avec OUI.

5. Avec la cuve vide, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.

L'ordinateur alterne entre NETTOY BAC CUISS TERMINE? et OUI.



6. Nettoyez la cuve avec une brosse puis, une fois le nettoyage terminé, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.

L'ordinateur affiche OUVRIR ROBINET EVAC.



7. Ouvrez la porte gauche de l'armoire et déverrouillez le robinet au besoin. Tirez le robinet de vidange à fond vers l'avant pour commencer la mise au rebut.

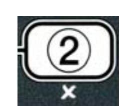
L'ordinateur affiche MISE AU REBUT pendant 4 minutes.

La pompe transfère l'huile usagée du bac aux citernes à huile usagée en vrac.

Une fois le transfert terminé, l'ordinateur affiche ENLEVER BAC EVAC.

8. Sortez le bac du filtre et assurez-vous qu'il est vide.

L'ordinateur affiche en alternance **BAC** EVAC VIDE? et OUI NON.



9. Appuyez sur le bouton × **(2)** pour faire tourner la pompe à nouveau s'il reste de l'huile dans le bac ; sinon, passez à l'étape suivante.



10. Une fois la cuve vide, appuyez sur le bouton ✓ (**1**).

L’ordinateur affiche FERMER ROBINET EVAC.



11. Fermez le robinet de vidange en le poussant vers l’arrière de la friteuse jusqu’à ce qu’il bute. Reverrouillez le robinet si votre directeur l’exige.

La cuve est prête à être remplie d’huile. Passez à la section 4.10.4.4 pour remplir la cuve ; sinon, appuyez sur le bouton ✖ **(2)** pour quitter.

*__REMARQUE__ : Si l’ordinateur affiche RESERV RTI PLEIN en alternance avec CONFIRM, appuyez sur le bouton ✓ **(1)** et appelez le ramasseur d’huile usagé en vrac. L’affichage indique ARRETE.

4.10.4.4 Réapprovisionnement de la cuve à partir du système d’huile en vrac après mise au rebut

L’ordinateur affiche REMPL BAC CUISS DEPUIS RESERV en alternance avec OUI NON.

La pompe de réapprovisionnement en huile en vrac utilise un interrupteur à rappel. Elle ne marche qu’avec l’interrupteur enfoncé.

1. Appuyez en continu sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour remplir la cuve jusqu’à ce que l’huile atteigne le repère de remplissage.





2. Une fois la cuve pleine, relâchez le bouton ✓ (**1** OUI).

3. Appuyez sur le bouton ✖ **(2)** quand la cuve est pleine, pour fermer le robinet de remplissage.

L’ordinateur affiche ARRETE.

4.11 Menu filtrage

Les options du Menu filtrage permettent de filtrer, vider, remplir et mettre au rebut.

4.11.1 Accès au Menu filtrage

1. Appuyez sur le bouton de filtrage de la cuve sélectionnée pendant trois secondes.



L’ordinateur affiche MENU FILTRAGE pendant trois secondes, puis passe à FILTRAGE AUTO.

2. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :





a. FILTRAGE AUTO Voir pg. 5-2
b. FILTRAGE MAINTIEN Voir pg. 5-8
c. MISE AU REBUT Voir pg. 4-16
d. VIDANGE DANS BAC EVAC Voir pg. 4-20
e. REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC EVAC Voir pg. 4-21
f. REMPL BAC CUISS DEPUIS RESERV Voir pg. 4-22
g. POMP HUILE BAC EVAC DANS RESERV REBUT? Voir pg. 4-23

Les deux premières options : **FILTRAGE AUTO** et **FILTRAGE MAINTIEN** sont traitées au chapitre 5. Les autres options sont traitées aux pages suivantes.

Les fonctions **VIDANGE DANS BAC ÉVAC** et **REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC** sont principalement utilisées à des fins diagnostiques. Elles s'utilisent quand l'huile doit être vidée dans le bac ou retournée à la cuve.

4.11.2 Vidange dans le bac

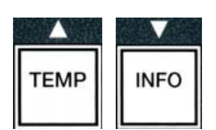
La fonction de vidange dans le bac évacue l'huile de la cuve et l'achemine jusqu'au bac du filtre

1. Avec l'ordinateur ARRÊTÉ, appuyez sur le bouton du filtre correspondant à la cuve à vider pendant trois secondes.



L'ordinateur affiche MENU FILTRAGE pendant trois secondes, puis passe à FILTRAGE MAINTIEN

2. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler jusqu'à VIDANGE DANS BAC ÉVAC.





3. Avec VIDANGE DANS BAC ÉVAC affiché, appuyez sur le bouton ✓ (**1**) pour continuer.

L'ordinateur affiche VIDANGE DANS BAC ÉVAC? en alternance avec OUI NON.



4. Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer à vider dans le bac.

La source de chaleur est éteinte et le système s'assure que le bac est en place. Si le bac n'est pas détecté, l'ordinateur affiche INSÉRER BAC ÉVAC jusqu'à ce qu'un bac soit détecté.

Une fois le bac détecté, le robinet de vidange s'ouvre. L'ordinateur affiche VIDANGE pendant 20 secondes.

L'ordinateur affiche BAC CUISS VIDE? en alternance avec OUI.

5. Si la cuve est vide, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.



L'ordinateur affiche REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC en alternance avec OUI NON et avec une alarme sonore. Pour remplir la cuve, passez à l'étape suivante ; sinon, passez à l'étape 8.

6. Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour remplir la cuve.



L'ordinateur affiche REMPLISSAGE. Une fois la cuve remplie, l'ordinateur affiche BAC CUISS PLEIN? en alternance avec OUI NON.

Si la cuve n'est pas pleine, appuyez sur le bouton × (**2** NON) pour remettre la pompe du filtre en marche.



7. Si la cuve est pleine, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour retourner à ARRÊTÉ.
8. Appuyez sur le bouton × (**2** NON).



L'ordinateur affiche ENLEVER BAC ÉVAC.

⚠ DANGER
Ouvrez lentement le bac du filtre pour éviter les projections d'huile brûlante pouvant causer des brûlures graves, des glissades et des chutes.

9. Tirez avec précaution le bac du filtre de la friteuse.

L'ordinateur affiche BAC ÉVAC VIDE? en alternance avec OUI NON.



REMARQUE : Une petite quantité d'huile pourra rester dans le bac après le remplissage.

10. Si le bac est vide, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour retourner à ARRÊTÉ.

Si le bac n'est pas vide, appuyez sur le bouton × (**2** NON) (Figure 4.11.2.10) pour retourner à REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC? en alternance avec OUI NON après l'étape 5.



Si le bac n'est pas vide et que la friteuse utilise un système d'huile en vrac, appuyez sur le bouton × (**2** NON) ; l'ordinateur affiche POMP HUILE BAC ÉVAC DANS RÉSERV REBUT? en alternance avec OUI NON.

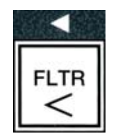
11. Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour jeter l'huile dans les citernes à huile usagée en vrac. Passez directement à la section 4.10.4.3 Mise au rebut de l'huile avec les systèmes d'huile en vrac, étapes 6 et 7.



4.11.3 Remplissage de la cuve à partir du bac de vidange

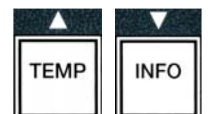
L'option de remplissage de la cuve à partir du bac de vidange permet de réapprovisionner la cuve en huile à partir du bac du filtre.

1. Avec l'ordinateur ARRÊTÉ, appuyez sur le bouton FLTR de la cuve à remplir pendant trois secondes.



L'ordinateur affiche MENU FILTRAGE pendant trois secondes, puis passe à FILTRAGE MAINTIEN
.

2. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler jusqu'à REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC.



3. Avec REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC affiché, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.



L'ordinateur affiche REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC? en alternance avec OUI NON.

4. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



Le système s'assure que le robinet de vidange est fermé. Le robinet de retour s'ouvre et la pompe du filtre remplit la cuve.

L'ordinateur affiche REMPLISSAGE pendant le remplissage de la cuve. Une fois la cuve remplie, l'ordinateur affiche BAC CUISS PLEIN? en alternance avec OUI NON.

5. Si la cuve est pleine, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour quitter et retourner à ARRÊTÉ. Si la cuve n'est pas pleine, appuyez sur le bouton ✗ (2 NON) pour continuer le remplissage.



4.11.4 Remplissage de la cuve à partir du système d'huile en vrac

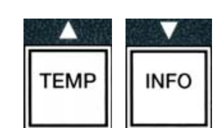
L'option rempl bac cuiss depuis réserv permet le remplissage de la cuve à partir du système d'huile en vrac.

1. Avec l'ordinateur ARRÊTÉ, appuyez sur le bouton FLTR de la cuve à remplir pendant trois secondes.



L'ordinateur affiche MENU FILTRAGE pendant trois secondes, puis passe à FILTRAGE MAINTIEN
.

2. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler jusqu'à REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV.



3. Avec REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV affiché, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



L'ordinateur affiche REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV? en alternance avec OUI NON.

4. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



L'ordinateur affiche APPUYER SUR OUI POUR REMPLIR en alternance avec OUI.

Le robinet de retour d'huile s'ouvre et la pompe du système d'huile en vrac s'active. La pompe de réapprovisionnement en huile en vrac utilise un interrupteur à rappel. Elle ne marche qu'avec l'interrupteur enfoncé.

5. Appuyez en continu sur le bouton ✓ (1 OUI) pour remplir la cuve.



L'ordinateur affiche REMPLISSAGE pendant le remplissage de la cuve.

6. Quand la cuve est pleine et que le niveau atteint le repère inférieur de remplissage, relâchez le bouton ✓ (1 OUI).

L'ordinateur affiche CONTINUER REMPLISSAGE? en alternance avec OUI NON.



7. Pour continuer le remplissage, retournez à l'étape 5. Sinon, appuyez sur le bouton ✗ (2 NON) pour quitter et retourner à ARRÊTÉ.

4.11.5 L'OPTION D'EVACUATION D'HUILE USAGEE DU BAC A LA RESERVE

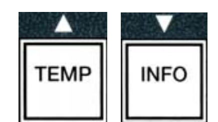
L'option d'évacuation d'huile usagée du bac à la réserve permet aux systèmes d'huile en vrac de pomper l'excédent d'huile dans le bac jusqu'aux citernes à huile usagée sans vider l'huile existante de la cuve.

1. Avec l'ordinateur ARRÊTÉ, appuyez sur le bouton FLTR de la cuve à remplir pendant trois secondes.



L'ordinateur affiche MENU FILTRAGE pendant trois secondes, puis passe à FILTRAGE MAINTIEN
.

2. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler jusqu'à BAC ÉVAC À RÉSERV HUILE USAGÉE.



3. Avec BAC ÉVAC À RÉSERV HUILE USAGÉE affiché, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



L'ordinateur affiche BAC ÉVAC À RÉSERV HUILE USAGÉE en alternance avec OUI NON.

4. Appuyez sur le bouton ✓ (OUI) et passez à la section 4.10.4.3 page 4-18, puis continue après l'étape 6 ou appuyez sur le bouton ✖ (2 NON) pour quitter le Menu filtrage.

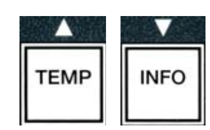


4.12 Programmation de niveau 1

La programmation de niveau 1 permet d'entrer de nouveaux produits, de commander la désactivation de l'AIF (filtrage automatique intermittent) et d'effectuer un nettoyage en profondeur par ébullition et des essais de protection surchauffe.

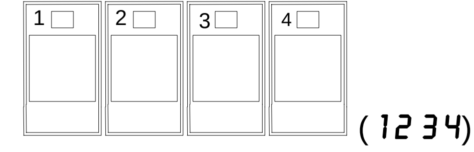
Pour accéder au mode de programmation Niveau 1 :

1. Avec l'ordinateur ARRÊTÉ, appuyez simultanément sur les boutons **TEMP** et **INFO** pendant **TROIS** secondes jusqu'à ce que NIVEAU 1 s'affiche ; un petit bruit retentit.



L'ordinateur affiche SAISIR CODE.

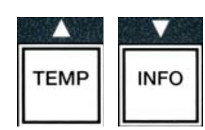
2. Entrez **1234**.



(1234)

L'ordinateur affiche NIVEAU 1 pendant trois secondes, puis passe à SÉLECTION ALIMENTS.

3. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :





a. SÉLECTION ALIMENTS Voir pg. 4-12
b. HORLOGE FILTR AUTO INTERMIT Voir pg. 4-24
c. MODE NETTOY À FOND Voir pg. 4-25
d. TEST TEMP LIMITE Voir pg. 4-30
e. CONFIG FRITEUSE Voir pg. 4-9

4. Une fois que l'option s'affiche, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour sélectionner un article de menu.



4.12.2 MODE HORLOGE FILTRAGE INTERMITTENT AUTOMATIQUE

Le mode horloge filtrage intermittent automatique vous permet de programmer les heures de verrouillage de l'invite AIF (filtrage intermittent automatique). Cette fonction est utile au moment des heures de pointe, à l'heure du déjeuner par exemple.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-23 et 4-24.



2. Appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour faire défiler jusqu'à HORLOGE FILTR AUTO INTERMIT.

3. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour continuer.



L'ordinateur affiche HORLOGE FILTR AUTO INTERMIT à gauche et DÉSACTIVÉ à droite.

4. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre :
   a. DÉSACTIVÉ
   b. ACTIVÉ



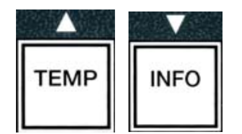

Réglez cette fonction sur ACTIVÉ s'il arrive que la fonction AIF (filtrage intermittent automatique) soit désactivée (ex. heures de pointe).

5. Avec ACTIVÉ affiché, appuyez sur le bouton ▼.



*Passez directement à l'étape 12 si vous choisissez l'option DÉSACTIVÉ.

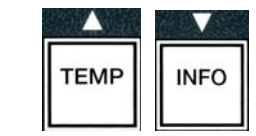
6. Avec ACTIVÉ affiché, appuyez sur les boutons ▲ et ▼ (Figure 4.12.2.5) pour faire défiler entre L-V 1 à DIM 4. (ex. du lundi au vendredi, aucun filtrage n'est nécessaire aux heures de pointe entre midi et 13 h 30. Sur l'ordinateur, faites défiler l'affichage jusqu'à L-V 1 12:00 AM.



7. À l'aide des touches numériques, entrez l'heure de début de désactivation de l'AIF.



8. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour basculer entre AM et PM.



9. Appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**). L'ordinateur affiche 0 DUR. C'est la durée de désactivation de l'AIF.



10. Utilisez les touches numériques pour entrer une durée entre 0 et 999 minutes (ex. pour 1,5 heure, entrez 90 minutes). Entrez 90 pour cet exemple. L'ordinateur affiche 090 DUR. Quatre périodes différentes de suspension du filtrage sont disponibles pour chaque jour ou ensemble de jours. (L-V 1-4, Sam 1-4 et Dim 1-4)



11. Appuyez sur le bouton ▼ **(INFO)** pour accepter la durée et passer à la période suivante.



12. Une fois la procédure terminée, appuyez une fois sur le bouton ✖ pour quitter et retourner à l'affichage SÉLECTION ALIMENTS.



13. Rappuyez sur le bouton ✖ **(2)** pour quitter et retourner à ARRÊTÉ.



4.12.2 MODE DE NETTOYAGE EN PROFONDEUR (PAR ÉBULLITION)

Le mode Nettoyage en profondeur permet d'éliminer l'huile carbonisée de la cuve.

REMARQUE : Pour nettoyer la friteuse LOV™, reportez-vous aux instructions Kay Chemical « Fryer Deep Clean Procedure ».

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-23 et 4-24.

L'ordinateur affiche MODE NETTOY À FOND.



2. Appuyez sur le bouton ✓ **(1 OUI)**.

Système d'huile en vrac : assurez-vous qu'un bac de filtre complet et propre est en place.
Système d'huile à bidon : assurez-vous qu'un MSDU ou un récipient métallique adapté d'une contenance de **15** litres minimum est en place sous l'orifice de vidange.

L'ordinateur affiche NETTOY À FOND? en alternance avec OUI NON.



3. Appuyez sur le bouton ✓ **(1 OUI)**.

4. **Cuve simple** : L'ordinateur affiche HUILE MISE AU REBUT? en alternance avec OUI NON.

   Cuve double : L'ordinateur affiche NETTOY À FOND en alternance avec G D.





   Appuyez sur le bouton ✓ (**1**) ou ✖ (**2**) sous la cuve double à nettoyer. L'ordinateur affiche HUILE MISE AU REBUT? en alternance avec OUI NON.

   *Si la citerne à huile usagée du système d'huile en vrac est pleine, l'ordinateur affiche RÉSERV RTI PLEIN en alternance avec CONFIRM. Appuyez sur le bouton ✓ **(1)** et appelez le ramasseur d'huile usagée. L'affichage indique ARRÊTÉ.

> ⚠ **DANGER**
> **Quand vous videz l'huile dans un récipient de mise au rebut, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.**

> ⚠ **DANGER**
> **Laissez refroidir l'huile à 38 ºC avant de la vider dans un récipient MÉTALLIQUE approprié pour la mise au rebut.**

⚠ DANGER
Lorsque vous videz l'huile dans un MSDU ou un récipient MÉTALLIQUE approprié, assurez-vous que le récipient pourra contenir 15 litres minimum au risque que l'huile déborde et cause des blessures.



5. **Cuve vide** : Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) et passez à l'étape 12.
   Cuve pleine d'huile : Appuyez sur le bouton × (2 NON).



6. **Système d'huile à bidon :** L'ordinateur affiche UNITÉ MISE AU REBUT EN PLACE? en alternance avec OUI NON. Assurez-vous qu'un MSDU ou un récipient métallique adapté d'une contenance de **15** litres minimum est en place sous l'orifice de vidange. Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour jeter l'huile. L'ordinateur affiche MISE AU REBUT, puis BAC CUISS VIDE? en alternance avec OUI. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) et passez à l'étape 12.

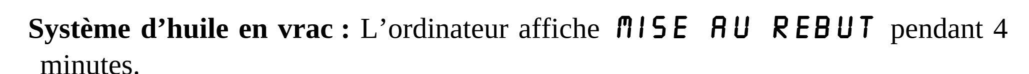
   Système d'huile en vrac* : L'ordinateur affiche VIDANGE. Une fois l'huile évacuée dans le bac du filtre, l'ordinateur affiche BAC CUISS VIDE? en alternance avec OUI. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



*Si INSÉRER BAC ÉVAC s'affiche, retirez le bac du filtre et remettez-le en place.

   Système d'huile en vrac : L'ordinateur affiche OUVRIR ROBINET ÉVAC.

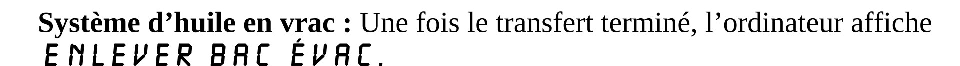
7. **Système d'huile en vrac :** Ouvrez la porte gauche de l'armoire et déverrouillez le robinet au besoin. Tirez le robinet de vidange à fond vers l'avant pour commencer la mise au rebut.



   Système d'huile en vrac : L'ordinateur affiche MISE AU REBUT pendant 4 minutes.



   La pompe transfère l'huile usagée du bac aux citernes à huile usagée en vrac.

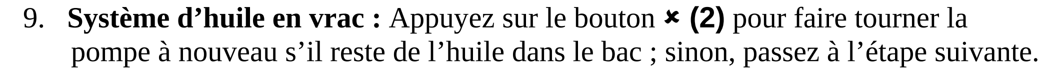


   Système d'huile en vrac : Une fois le transfert terminé, l'ordinateur affiche ENLEVER BAC ÉVAC.



8. **Système d'huile en vrac :** Sortez le bac du filtre et assurez-vous qu'il est vide.

   Système d'huile en vrac : L'ordinateur affiche en alternance BAC ÉVAC VIDE? et OUI NON.





9. **Système d'huile en vrac :** Appuyez sur le bouton × **(2)** pour faire tourner la pompe à nouveau s'il reste de l'huile dans le bac ; sinon, passez à l'étape suivante.



10. **Système d'huile en vrac :** Une fois le bac vide, appuyez sur le bouton ✓ (**1**) (Figure 4.10.4.3.10).

    Système d'huile en vrac : L'ordinateur affiche FERMER ROBINET ÉVAC.





11. **Système d'huile en vrac :** Fermez le robinet de vidange en le poussant vers l'arrière de la friteuse jusqu'à ce qu'il bute.

    Système d'huile en vrac : L'ordinateur affiche ENLEVER BAC ÉVAC. Insérez le bac.

12. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** Le robinet de vidange reste ouvert et l'ordinateur affiche SOLUTION AJOUTÉE? en alternance avec OUI. Remplissez la cuve à nettoyer avec un mélange d'eau et de solution nettoyante. Pour la procédure de nettoyage en profondeur par ébullition de McDonald's, reportez-vous à la fiche de maintenance et aux instructions fournies par Kay Chemical « Fryer Deep Clean Procedure ».

13. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer et lancer la procédure de nettoyage.



L'ordinateur affiche NETTOY À FOND en alternance avec une minuterie démarrant à 60:00 minutes. La cuve chauffe à 91 °C pendant une heure. Pour annuler le nettoyage à fond, appuyez sur le bouton ✖ **(2)** pendant trois secondes. L'ordinateur affiche SOLUTION ENLEVÉE? en alternance avec OUI. Passez à l'étape 15.

Au bout d'une heure, l'élément chauffant s'arrête, l'ordinateur affiche NETTOY TERMINÉ et une alarme retentit.

14. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour inhiber l'alarme.



15. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** L'ordinateur affiche SOLUTION ENLEVÉE? en alternance avec OUI. Retirez la solution en suivant les instructions Kay Chemical.

16. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** Retirez le bac du filtre et plateau à miettes, l'anneau de maintien, le filtre et le tamis métallique. Remettez le bac du filtre vide en place dans la friteuse.

⚠ DANGER

Laissez refroidir la solution de nettoyage en profondeur à 38 °C avant de la mettre au rebut au risque que le liquide chaud cause des blessures.

REMARQUE : Pour les instructions de retrait de la solution de nettoyage, reportez-vous aux instructions Kay Chemical « Fryer Deep Clean Procedure ».

17. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** Une fois la solution retirée, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI).



18. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** L'ordinateur alterne entre NETTOY BAC CUISS TERMINÉ? et OUI. Appuyez sur le bouton ✓ **(1** OUI**)**.



19. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** L'ordinateur affiche VIDANGE. Le robinet de vidange s'ouvre pour évacuer le résidu de solution dans la cuve. Rincez l'excédent de solution de la cuve.

20. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** L'ordinateur affiche RINÇAGE TERMINÉ? en alternance avec OUI. Appuyez sur ✓ (**1** OUI) pout continuer une fois la cuve complètement rincée.



21. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** L'ordinateur affiche ENLEVER BAC ÉVAC. Retirez le bac du filtre.

22. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** L'ordinateur affiche BAC CUISS ET ÉVAC SECS? en alternance avec OUI. Assurez-vous que la cuve et le bac sont complètement secs.

23. **Système d'huile en vrac ou à bidon :** L'ordinateur affiche INSÉRER BAC ÉVAC. Réinstallez le

tamis métallique, le filtre, l'anneau de maintien et le plateau à miettes retiré à l'étape 16. Installez le bac du filtre.

24. **Système à bidon :** L'ordinateur affiche REMPL MANUEL BAC CUISS en alternance avec OUI. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) ; l'affichage repasse à ARRÊTÉ.



Système d'huile en vrac : Passez à la section 4.11.4 Remplissage de la cuve à partir du système d'huile en vrac, page 4-22 et commencez à l'étape 3.

4.12.4 MODE DE TEST DE PROTECTION SURCHAUFFE

Ce mode permet de tester le circuit de protection surchauffe. Le test de protection surchauffe abîmera l'huile. Effectuez-le uniquement avec de l'huile usagée. Éteignez la friteuse et appelez immédiatement le SAV si la température atteint 238 °C sans que le second déclenchement n'ait lieu et que l'ordinateur affiche ER LIM 5 EN ALTERNANCE avec HORS TNS et avec une tonalité d'alerte en cours de test.

Le test est annulé à tout moment en éteignant la friteuse. À sa remise en marche, la friteuse repasse en mode de fonctionnement et affiche le produit.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-23 et 4-24.

L'ordinateur affiche TEST TEMP LIMITE.



2. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer le test.

L'ordinateur affiche LIMITE SUPÉRIEURE? en alternance avec OUI NON.



3. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer le test. Si vous effectuez le test sur une friteuse à cuve double, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) sur le côté correspondant à la cuve.

L'ordinateur affiche APPUYER SUR BOUTON CHECK.



4. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour lancer le test.

La cuve commence à chauffer. L'ordinateur affiche la température réelle dans la cuve durant le test. Lorsque la température atteint 410 °F ± 10 °F (210 °C ± 12 °C)*, l'ordinateur affiche LIMIT TEMP NIV 1 en alternance avec la température réelle (ex. 410F) et la chauffe continue.

***REMARQUE :** Sur les ordinateurs utilisés dans l'Union européenne (ceux qui portent la marque CE), la température est de 202 °C.

La friteuse continue à chauffer jusqu'à ce que la seconde protection surchauffe se déclenche. Généralement, ceci se produit une fois que la température atteint de 423 à 447 °F (210 à 231 °C) pour les modèles non-CE et de 405 à 426 °F (207 à 219 °C) hors CE.

La cuve arrête de chauffer et l'ordinateur affiche LIM NIV2 en alternance avec la température réelle (ex. 430F).

5. Relâchez le bouton ✓ **(1 OUI)**.

Si la protection surchauffe est défectueuse, l'ordinateur affiche ER LIM 5 en alternance avec HORS TNS. Dans ce cas, éteignez la friteuse et appelez immédiatement le SAV.

La cuve arrête de chauffer et l'ordinateur affiche le point de consigne de température en alternance avec la température réelle (ex. 430F) jusqu'à ce que la température chute en dessous de 400 °F (204 °C).

6. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour annuler l'alarme.



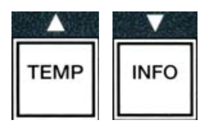
7. Une fois la température à moins de 400 °F (204 °C), appuyez une fois sur le bouton ✖ **(2)** pour quitter le test de protection surchauffe.



8. Rappuyez sur le bouton ✖ **(2)** pour quitter et retourner à ARRÊTÉ.
9. Suivez les procédures de la page 4-16 pour jeter l'huile.

4.13 Programmation de niveau 2

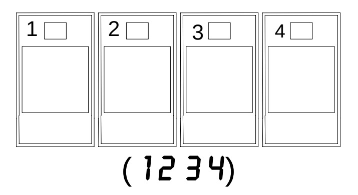
Pour accéder au mode de programmation Niveau 2 :



1. Avec l'ordinateur ARRÊTÉ, appuyez simultanément sur les boutons **TEMP** et **INFO** pendant 10 secondes jusqu'à ce que NIVEAU 2 s'affiche ; un petit bruit retentit.

L'ordinateur affiche SAISIR CODE.

2. Entrez **1234**.



(1234)

L'ordinateur affiche NIVEAU 2 pendant trois secondes, puis passe à COMPENSATION PRODUIT.

3. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :
   a. COMPENSATION PRODUIT Voir pg. 4-30
   b. JRNL ERR Voir pg. 4-31
   c. TABL MOT DE PASSE Voir pg. 4-31
   d. TONALITÉ ALARME Voir pg. 4-32
   e. FILTR APRÈS Voir pg. 4-33
   f. TEMPOR FILTR Voir pg. 4-34

REMARQUE :
Appuyez sur les boutons ◀ et ▶ pour passer d'une position à l'autre au sein des sélections.
Lorsque vous entrez des nombres, appuyez sur les touches de 0 à 9 correspondantes.

Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour accepter l'entrée et passer à l'article de menu suivant ou précédent.

4. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI).



4.13.1 MODE COMPENSATION PRODUIT

Le mode Compensation produit permet de modifier la sensibilité au produit. Il est possible que certains articles de menu exigent un réglage, selon leurs caractéristiques de cuisson. **Faites attention lorsque vous modifiez la compensation sous peine de compromettre les cycles de cuisson de produit.** Par défaut, la compensation est réglée sur 4.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

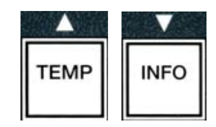
L’ordinateur affiche COMPENSATION PRODUIT.



2. Une fois COMPENSATION PRODUIT affiché, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**).

L’ordinateur affiche SÉLECTION ALIMENTS et passe à SELECT ALIM.

3. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler la liste de produits.



L’ordinateur affiche le produit sélectionné.



4. Une fois que le produit souhaité s’affiche, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour le sélectionner.

L’ordinateur affiche MODIFIER? en alternance avec OUI NON.



5. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour continuer ou sur le bouton ✖ **(2)** pour retourner à NIVEAU 2.

L’ordinateur affiche COMP TEMPS CUISS à gauche avec 4 ou un autre chiffre à droite. C’est le réglage de sensibilité recommandé pour ce produit.

REMARQUE : Il est vivement conseillé de NE PAS le modifier sous peine de compromettre la qualité du produit.

6. Si vous modifiez ce réglage, entrez un chiffre de 0 à 9.



7. Appuyez sur le bouton ✖ (2) pour accepter la sélection.

8. Appuyez sur le bouton ✖ **(2)** pour quitter.



L’ordinateur affiche ARRÊTÉ.

4.13.2 MODE JOURNAL D’ERREURS

Le mode JRNL ERR permet d’afficher les dix derniers codes d’erreur survenus sur la friteuse. Ces code s’affichent de 1 à 10, le plus récent s’affichant en premier. L’heure, la date et le code d’erreur s’affichent.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

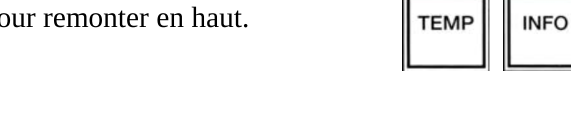
L’ordinateur affiche JRNL ERR.

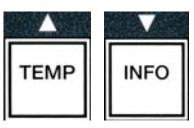


2. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour accepter la sélection.

L’ordinateur affiche HEURE à gauche et la date et l’heure à droite.

3. Utilisez le bouton ▼ pour faire défiler les dix derniers codes d’erreur de A à J. Une fois la dernière erreur affichée, utilisez le bouton ▲ pour remonter en haut.





Si aucune erreur ne s'affiche, l'ordinateur affiche AUC ERR. Les erreurs s'affichent par position A à J, avec le côté de l'erreur pour les friteuses à cuve double, le code d'erreur et l'heure en alternance avec la date. Un code d'erreur et L indiquent la cuve gauche d'une cuve double et un R la cuve droite d'une cuve double dans laquelle s'est produite l'erreur (exemple - A R E06 06:34AM 12/09/08). Les codes d'erreur apparaissent à la section 7.2.5 de ce manuel.

4. Appuyez sur le bouton × **(2)** pour quitter.



L'ordinateur affiche ARRÊTÉ.

4.13.3 MODE MOT DE PASSE

Le mode Mot de passe permet à un directeur de restaurant de modifier les mots de passe pour divers modes et niveaux.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

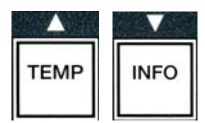
L'ordinateur affiche ÉTABL MOT DE PASSE.



2. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour accepter la sélection.

L'ordinateur affiche CONFIG FRITEUSE.

3. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :



   a. CONFIG FRITEUSE – Tapez le mot de passe défini pour accéder au mode CONFIG FRITEUSE. (1234 par défaut)

   b. USAGE – Tapez le mot de passe défini pour accéder au mode USAGE pour remettre à zéro les statistiques d'utilisation. (4321 par défaut)

   c. NIVEAU 1 – Tapez le mot de passe défini pour accéder au mode NIVEAU 1. (1234 par défaut)

   d. NIVEAU 2 – Sélectionnez le mot de passe pour accéder au mode NIVEAU 2. (1234 par défaut)

4. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour accepter la sélection.



L'ordinateur affiche MODIFIER? en alternance avec OUI NON.

5. Appuyez sur le bouton ✓ **(1 OUI)**.



L'ordinateur affiche CONFIG FRITEUSE à gauche et 1234 et NOUVEAU MOT PASSE clignote pendant 3 secondes, puis 1234 ou le mot de passe actuel s'affiche à droite.

6. À l'aide des touches numériques 0 à 9, entrez un nouveau mot de passe ou entrez une fois encore le mot de passe existant.



7. Appuyez sur le bouton ✓ **(1 OUI)**.



L'ordinateur affiche CONFIRM à gauche et 1234 à droite ou le nouveau mot de passe à droite.

8. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour confirmer.



L'ordinateur affiche ÉTABL MOT DE PASSE à gauche. L'affichage droit est vide.

9. Reprenez les étapes 3 à 8 pour modifier ou confirmer les mots de passe de configuration de la friteuse, d'utilisation, de niveau 1 et de niveau 2.

10. Rappuyez sur le bouton ✖ **(2)** pour quitter.



L'ordinateur affiche ARRÊTÉ.

4.13.4 MODE TONALITÉ D'ALERTE

Le volume de tonalité d'alerte se règle sur 9 niveaux et 3 fréquences. Utilisez des fréquences différentes pour distinguer les postes à protéine des postes à frites.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

L'ordinateur affiche TONALITÉ ALARME.



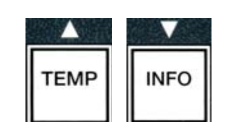
2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**).

L'ordinateur affiche VOLUME 1-9 à gauche et 9 à droite.

3. Utilisez les touches numériques pour régler le volume. Sélectionnez l'un des neuf niveaux de volume (1 = min. et 9 = max.).



4. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler jusqu'à TONALITÉ 1-3 :



L'ordinateur affiche TONALITÉ 1-3 à gauche et 1 à droite.

5. Utilisez les touches numériques pour régler la fréquence de tonalité de 1 à 3.



6. Appuyez une fois sur le bouton ✖ (**2**) pour retourner à l'invite NIVEAU 2.



7. Rappuyez sur le bouton ✖ **(2)** pour quitter.



L'ordinateur affiche ARRÊTÉ.

4.13.5 Option FILTR APRÈS

Le mode Filtrage AIF utilise deux mesures avant d'inviter à filtrer. L'une vérifie le nombre de cycles de cuisson (ajusté dans cette section) et l'autre le temps (ajusté à la section suivante, 4.13.6 TEMPS DE

FILTRAGE). L'invite de filtrage s'affiche à la première occurrence ; soit un certain nombre de cycles s'est déroulé, soit une durée s'est écoulée.

L'option FILTR APRÈS permet de définir le nombre de cycles de cuisson devant avoir lieu avant l'affichage de l'invite de filtrage.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

Faites défiler jusqu'à FILTR APRÈS.



2. Une fois l'option FILTR APRÈS affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**).

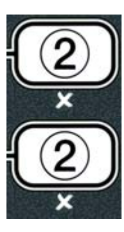
L'ordinateur affiche FILTR APRÈS à gauche et 0 ou un autre nombre à droite.

3. Utilisez les touches numériques de 0 à 9 pour entrer le nombre de cycles de cuisson avant l'affichage de l'invite à filtrer (ex. tous les 12 cycles, entrez 12).



L'ordinateur affiche FILTR APRÈS à gauche et 12 à droite.

4. Appuyez une fois sur le bouton ✕ (**2**) pour retourner à l'invite NIVEAU 2.



5. Rappuyez sur le bouton ✕ **(2)** pour quitter.

L'ordinateur affiche ARRÊTÉ.

4.13.6 TEMPS DE FILTRAGE

L'option **TEMPOR FILTR** permet de définir la durée devant s'écouler avant l'affichage de l'invite de filtrage. Cette option est utile dans les magasins de plus faible volume, là où un filtrage est plus souvent souhaitable que le nombre de cycles de cuisson n'en engendrerait.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

Faites défiler jusqu'à TEMPOR FILTR.



2. Une fois l'option TEMPOR FILTR affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**).

L'ordinateur affiche TEMPOR FILTR à gauche et 0 à droite.

3. Utilisez les touches numériques de 0 à 9 pour entrer la durée en heures devant s'écouler entre deux invites de filtrage (ex. toutes les 2 heures, entrez 2).



L'ordinateur affiche TEMPOR FILTR à gauche et 02 à droite.

4. Appuyez une fois sur le bouton ✕ (**2**) pour retourner à l'invite NIVEAU 2.



5. Appuyez sur le bouton × **(2)** pour quitter.



L'ordinateur affiche ARRÊTÉ.

4.14 Mode INFO

Le bouton **INFO** permet d'afficher des informations et de naviguer dans les menus. Appuyez une fois dessus pour afficher le temps de reprise de chaque cuve.

Appuyez sur le bouton **INFO** pendant trois secondes. Les statistiques d'utilisation et de filtrage, de même que les derniers cycles de cuisson s'affichent.

Pour accéder au mode **INFO** :

1. Appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pendant trois secondes (Figure 4.14.1).



Figure 4.14.1

L'ordinateur affiche MODE INFO pendant trois secondes, puis passe à STAT FILTRAGE.

2. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :

CUVE SIMPLE :

a. STAT FILTRAGE Voir pg. 4-35
b. BILAN USAGE Voir pg. 4-36
c. DERNIÈRE CHARGE Voir pg. 4-37

CUVE DOUBLE :

a. STAT FILTRAGE Voir pg. 4-35
b. BILAN USAGE Voir pg. 4-36
c. DERNIÈRE CHARGE G Voir pg. 4-37
d. DERNIERE CHARGE D Voir pg. 4-37

REMARQUE :
Appuyez sur les boutons ◄ et ► pour passer d'un jour à l'autre parmi les sélections.

Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour passer à d'autres articles de menu.

3. Une fois que l'option souhaitée s'affiche, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour sélectionner un article de menu.



4.14.1 MODE STATISTIQUES DE FILTRE

Le mode Statistiques de filtre affiche le nombre de filtrages de cuve, le nombre de filtrages sautés par jour et le nombre moyen de cycles de cuisson par invite de filtrage.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-34 et 4-35.

L'ordinateur affiche STAT FILTRAGE.

2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



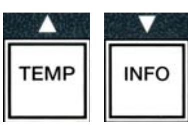
L'ordinateur affiche le jour à gauche et la date à droite.

3. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler les enregistrements, en commençant ce jour et en remontant d'une semaine.





4. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :



CUVE SIMPLE :

a. JOUR (MAR). DATE (07/03/07) – Jour et date du jour.
b. FILTRE JOUR. – Nombre de filtrages de cuve et jour.
c. FILTRE BY PASSE JOUR. – Nombre de filtrages de cuve ignorés et jour.
d. MOYENNE DES FILTRAGES **JOUR**. – Nombre moyen de cycles de cuisson par filtre et par jour.

CUVE DOUBLE :

a. JOUR (MER). DATE (03/20/07) – Jour et date du jour.
b. FILTRE GAUCHE JOUR – Nombre de filtrages de cuve gauche et jour.
c. FILTRE BY PASSE GAUCHE JOUR. – Nombre de filtrages de cuve gauche ignorés et jour.
d. MOYENNE DES FILTRAGES A GAUCHE. – Nombre moyen de cycles de cuisson par filtre/cuve gauche et par jour.
e. FILTRE DROIT JOUR. – Nombre de filtrages de cuve droite et jour.
f. FILTRE BY PASSE DROIT JOUR. – Nombre de filtrages de cuve droite ignorés et jour.
g. MOYENNE DES FILTRAGES A DROITE. – Nombre moyen de cycles de cuisson par filtre/cuve droite et par jour.

5. Appuyez une fois sur le bouton × (**2**) pour retourner à MODE INFO et à l'invite STAT FILTRAGE.



6. Rappuyez sur le bouton × **(2)** pour quitter.



L'ordinateur affiche ARRÊTÉ.

4.14.2 MODE RESUME ACTIVITE

Le mode Résumé d'activité affiche le nombre total de cycles de cuisson par cuve, le nombre de cycles de cuisson par cuve, le nombre de cycles de cuisson interrompus avant terme, le nombre d'heures d'activation de la cuve et la date de dernière remise à zéro de l'utilisation.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-34 et 4-35.

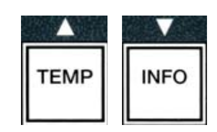
Faites défiler jusqu'à BILAN USAGE.



2. Avec BILAN USAGE affiché, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI).

L'ordinateur affiche USAGE DEPUIS en modifiant la date et l'heure de dernière remise à zéro des statistiques d'utilisation.

3. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :



CUVE SIMPLE :

a. UTILISE DEPUIS HEURE, DATE – Utilisation depuis l'heure et la date de dernière remise à zéro.
b. CUISSONS TOTALES – Nombre de cycles de cuisson pour tous les produits.
c. CUISSONS ABANDONNEES – Nombre de cycles de cuisson interrompus au cours des 30 premières secondes.
d. DUREE DE FONCTIONNEMENT – Nombre d'heures d'activation de la cuve.
e. MOYENNE DE RESETS – Remise à zéro des compteurs d'utilisation.

CUVE DOUBLE :

a. UTILISE DEPUIS HEURE, DATE – Utilisation depuis l'heure et la date de dernière remise à zéro.
b. NB TOTAL CUISS – Nombre de cycles de cuisson pour tous les produits.
c. NB INTERRUPT CUISS – Nombre de cycles de cuisson interrompus au cours des 30 premières secondes.
d. HEURES MARCHE BAC GAUCHE – Nombre d'heures d'activation de la cuve gauche.
e. HEURES MARCHE BAC DROIT – Nombre d'heures d'activation de la cuve droite.
f. RÉINIT DONN USAGE – Remise à zéro des compteurs d'utilisation.

4. Si vous remettez à zéro les statistiques d'utilisation, repassez à l'étape 3 et faites défiler jusqu'à MOYENNE DE RESETS, sinon passez à l'étape 7.

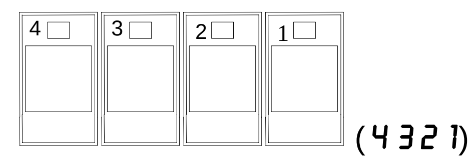
L'ordinateur affiche MOYENNE DE RESETS.

5. Une fois que l'option souhaitée s'affiche, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour sélectionner un article de menu.



L'ordinateur affiche SAISIR CODE.

6. À l'aide des touches numériques, entrez 4321. Remarque : Les codes sont interchangeables.



(4321)

L'ordinateur affiche BILAN USAGE TERMINÉ, puis passe à BILAN USAGE. Passez à l'étape 8.

7. Appuyez une fois sur le bouton ✖ (**2**) pour retourner à MODE INFO et à l'invite STAT FILTRAGE.



8. Appuyez sur le bouton ✖ **(2)** pour quitter.



L'ordinateur affiche ARRÊTÉ.

4.14.3 MODE DERNIÈRE CHARGE

Le mode Dernière charge affiche les données du dernier cycle de cuisson.

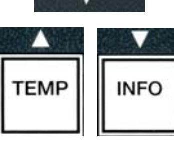
1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-34 et 4-35.

L'ordinateur affiche DERNIÈRE CHARGE pour une cuve simple ou DERNIÈRE CHARGE GAUCHE ou DERNIÈRE CHARGE DROITE pour une cuve double.

2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI).



3. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :



CUVE SIMPLE/DOUBLE :

a. ALIMENT – Dernier produit cuit.
b. CUISS DÉMARRÉE 02:34PM – Heure de début du dernier cycle de cuisson.
c. TEMPS RÉEL CUISS 3:15 – Temps de cuisson réel, y compris le temps de prolongation.
d. TEMPS CUISS PROGR 3:10 – Temps de cuisson programmé.
e. TEMP MAXI 337° – Température maximum de l'huile enregistrée durant le cycle de cuisson.
f. TEMP MINI 310□ – Température minimum de l'huile enregistrée durant le cycle de cuisson.
g. TEMP MOYENNE 335□ – Température moyenne de l'huile enregistrée durant le cycle de cuisson.
h. CHAUFF ACTIVÉ 70 – Pourcentage de temps de cuisson durant lequel la source de chaleur était activée.
i. PRÊTE OUI – S'affiche si la friteuse était de nouveau à la température correcte avant le démarrage du cycle de cuisson.

REMARQUE – Les nombres pris comme exemples et ne reflètent pas des conditions réelles.

4. Appuyez une fois sur le bouton ✖ (**2**) pour retourner à MODE INFO et à l'invite STAT FILTRAGE.



5. Rappuyez sur le bouton ✖ **(2)** pour quitter.

L'ordinateur affiche ARRÊTÉ.



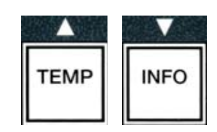
Faites défiler jusqu'à BILAN USAGE.



2. Avec BILAN USAGE affiché, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).

L'ordinateur affiche USAGE DEPUIS en modifiant la date et l'heure de dernière remise à zéro des statistiques d'utilisation.

3. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :



CUVE SIMPLE :

a. UTILISE DEPUIS HEURE, DATE – Utilisation depuis l'heure et la date de dernière remise à zéro.
b. CUISSONS TOTALES – Nombre de cycles de cuisson pour tous les produits.
c. CUISSONS ABANDONNEES – Nombre de cycles de cuisson interrompus au cours des 30 premières secondes.
d. DUREE DE FONCTIONNEMENT – Nombre d'heures d'activation de la cuve.
e. MOYENNE DE RESETS – Remise à zéro des compteurs d'utilisation.

CUVE DOUBLE :

a. UTILISE DEPUIS HEURE, DATE – Utilisation depuis l'heure et la date de dernière remise à zéro.
b. NB TOTAL CUISS – Nombre de cycles de cuisson pour tous les produits.
c. NB INTERRUPT CUISS – Nombre de cycles de cuisson interrompus au cours des 30 premières secondes.
d. HEURES MARCHE BAC GAUCHE – Nombre d'heures d'activation de la cuve gauche.
e. HEURES MARCHE BAC DROIT – Nombre d'heures d'activation de la cuve droite.
f. RÉINIT DONN USAGE – Remise à zéro des compteurs d'utilisation.

4. Si vous remettez à zéro les statistiques d'utilisation, repassez à l'étape 3 et faites défiler jusqu'à MOYENNE DE RESETS, sinon passez à l'étape 7.

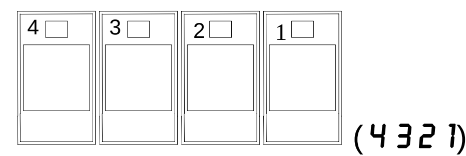
L'ordinateur affiche MOYENNE DE RESETS.

5. Une fois que l'option souhaitée s'affiche, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour sélectionner un article de menu.



L'ordinateur affiche SAISIR CODE.

6. À l'aide des touches numériques, entrez 4321. Remarque : Les codes sont interchangeables.



(4321)

L'ordinateur affiche BILAN USAGE TERMINÉ, puis passe à BILAN USAGE. Passez à l'étape 8.

7. Appuyez une fois sur le bouton ✖ (2) pour retourner à MODE INFO et à l'invite STAT FILTRAGE.



8. Appuyez sur le bouton ✖ (2) pour quitter.



L'ordinateur affiche ARRÊTÉ.

4.14.3 MODE DERNIÈRE CHARGE

Le mode Dernière charge affiche les données du dernier cycle de cuisson.

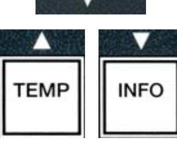
1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-34 et 4-35.

L'ordinateur affiche DERNIÈRE CHARGE pour une cuve simple ou DERNIÈRE CHARGE GAUCHE ou DERNIÈRE CHARGE DROITE pour une cuve double.

2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI).



3. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :



CUVE SIMPLE/DOUBLE :

a. ALIMENT – Dernier produit cuit.
b. CUISS DÉMARRÉE 02:34PM – Heure de début du dernier cycle de cuisson.
c. TEMPS RÉEL CUISS 3:15 – Temps de cuisson réel, y compris le temps de prolongation.
d. TEMPS CUISS PROGR 3:10 – Temps de cuisson programmé.
e. TEMP MAXI 337° – Température maximum de l'huile enregistrée durant le cycle de cuisson.
f. TEMP MINI 310□ – Température minimum de l'huile enregistrée durant le cycle de cuisson.
g. TEMP MOYENNE 335□ – Température moyenne de l'huile enregistrée durant le cycle de cuisson.
h. CHAUFF ACTIVÉ 70 – Pourcentage de temps de cuisson durant lequel la source de chaleur était activée.
i. PRÊTE OUI – S'affiche si la friteuse était de nouveau à la température correcte avant le démarrage du cycle de cuisson.

REMARQUE – Les nombres pris comme exemples et ne reflètent pas des conditions réelles.

4. Appuyez une fois sur le bouton ✖ (**2**) pour retourner à MODE INFO et à l'invite STAT FILTRAGE.



5. Rappuyez sur le bouton ✖ **(2)** pour quitter.



L'ordinateur affiche ARRÊTÉ.

FRITEUSE À GAZ GEN II LOV™ SÉRIE BIGLA30
CHAPITRE 5 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

5.1 Introduction

Le système de filtrage FootPrint Pro permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson d'une cuve tandis que les autres cuves continuent à fonctionner.

La section 5,2 décrit la préparation du système de filtrage à l'utilisation. Le mode d'emploi du système est décrit à la section 5.3.

> ⚠ **AVERTISSEMENT**
> **Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.**

> ⚠ **AVERTISSEMENT**
> **Le tampon filtrant ou le papier-filtre DOIT être remplacé quotidiennement.**

5.2 Préparation du filtre à l'utilisation

1. Retirez le bac du filtre de l'armoire et retirez le plateau ramasse-miettes, l'anneau de maintien, le tampon filtrant (ou papier-filtre) et le tamis métallique (Figure 1). Nettoyez tous les composants avec une solution de concentré tout usage et d'eau chaude, puis essuyez bien.

   Le couvercle du bac ne doit pas être retiré, sauf pour nettoyer, accéder à l'intérieur ou positionner un récipient de mise au rebut de la graisse végétale (MSDU) sous l'orifice de vidange. Si vous utilisez un MSDU fabriqué avant janvier 2004, reportez-vous aux instructions de la page 4-16.

2. Inspectez le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont en bon état (Figure 2).

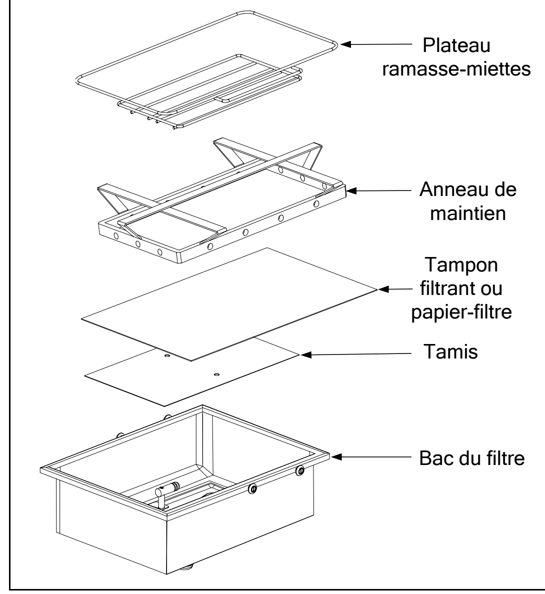


Figure 1

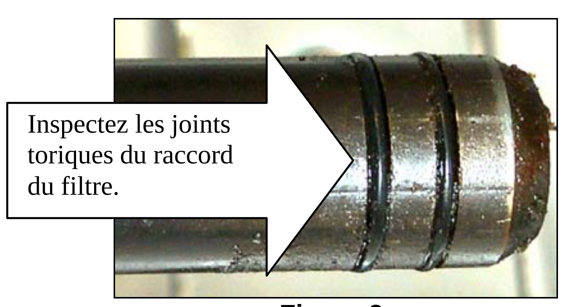


Figure 2

3. Ensuite, procédez inversement : placez le tamis métallique centré au fond du bac, puis posez le tampon filtrant par-dessus, le côté **texturé** vers le haut. Assurez-vous que le tampon filtrant se trouve entre les bosselures du bac du filtre. Ensuite, placez l'anneau de maintien sur le dessus du tampon. Si vous utilisez un papier-filtre, posez une feuille de papier-filtre par-dessus le bac du filtre, en la faisant déborder sur tous les côtés. Positionnez l'anneau de maintien sur le papier-filtre et abaissez-le dans le bac pour permettre au papier de se replier autour lorsqu'il est poussé au fond du bac. Ensuite, saupoudrez un paquet de poudre à filtre sur le papier-filtre.

4. Réinstallez le plateau ramasse-miettes au fond du bac (Figure 1).

N'UTILISEZ PAS DE POUDRE À FILTRE AVEC LE TAMPON !

5. Poussez le bac du filtre sous la friteuse. Le système de filtrage est désormais prêt à l'emploi. S'assurer "A" est affiché sur la carte MIB. Le système de filtration est maintenant prêt à l'emploi.

> ⚠ **DANGER**
> **Ne faites pas la vidange de plus d'une cuve à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude.**

> ⚠ **DANGER**
> **Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.**

> ⚠ **AVERTISSEMENT**
> **Ne tapez pas la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.**

5.3 Auto Intermittent Filtration (AIF)

Le filtrage intermittent automatique (AIF) est une fonction qui, après un nombre de cycles de cuisson prédéfinis ou une période prédéfinie, filtre automatiquement l'huile des cuves.

Un ordinateur M3000 commande le système AIF (Filtrage intermittent automatique) sur les friteuses LOV™. Après un nombre prédéfini de cycles de cuisson ou un temps prédéfini écoulé, l'ordinateur affiche FILTRER MAINTENANT? en alternance avec OUI NON. Le voyant bleu s'allume en même temps. Le voyant s'éteint une fois le cycle de filtrage démarré. Si vous sélectionnez **NON** ou qu'un cycle de cuisson démarre, le voyant bleu s'éteint et l'invite de filtrage de l'huile se réaffiche peu après.



1. Appuyez sur ✓ **(1)** pour répondre **OUI** et démarrer le cycle de filtrage ou sur ✗ **(2)** pour répondre **NON**.



Si le niveau d'huile est trop bas, l'ordinateur affiche NIVEAU HUILE TROP BAS en alternance avec OUI. Appuyez sur ✓ **(1) OUI** pour accuser réception du problème et retourner au mode de cuisson au

ralenti. Vérifiez si le niveau d'huile du bidon est bas. Si ce n'est pas le cas et que le problème persiste, contactez votre réparateur.

Si **OUI**, ÉCUMER BAC CUISS s'affiche pendant 10 secondes, puis CONFIRM en alternance avec OUI NON. Écumez les miettes de l'huile en procédant d'avant en arrière, en retirant le maximum de miettes possible de chaque cuve. Ceci est critique à la maximisation de la durée de vie utile de l'huile et de la qualité de l'huile.

Remarque : Si vous sélectionnez **NON** en réponse à FILTRER MAINTENANT ou CONFIRM, le filtrage est annulé et la friteuse reprend son fonctionnement normal. L'invite FILTRER MAINTENANT s'affiche une fois le nombre FILTR APRÈS satisfait. Cette séquence se répète jusqu'à ce que vous sélectionniez Oui.

Si le bac du filtre n'est pas enclenché à fond, l'ordinateur affiche INSÉRER BAC ÉVAC. Si le bac du filtre n'est pas enclenché à fond, l'ordinateur affiche ÉCUMER BAC CUISS.

2. Lorsque vous sélectionnez ✓ **(1) OUI**, le cycle de filtrage automatique démarre. L'ordinateur affiche VIDANGE, LAVAGE et REMPLISSAGE durant le filtrage.

Remarque : Le filtrage simultané de plusieurs cuves n'a pas lieu.

Une fois le filtrage terminé, l'ordinateur affiche BAS TEMP jusqu'à ce que la friteuse atteigne le point de consigne.

Une fois la friteuse au point de consigne et le produit ou des tirets affichés par l'ordinateur, la friteuse est prête à l'emploi.

La procédure complète de filtrage prend 4 minutes environ.

REMARQUE : Si durant le filtrage, le bac du filtre est tiré, la procédure de filtrage s'arrête et reprend une fois le bac remis en place.

⚠ DANGER
Laissez les trous de vidange ouverts sous peine de dégâts matériels ou de blessures.

5.3.1 Demande de filtrage automatique

La demande de filtrage automatique permet de démarrer manuellement un filtrage automatique.

1. La friteuse **DOIT** être la température de consigne. Avec l'ordinateur, appuyez sur le bouton pendant trois secondes FLTR.



L'ordinateur affiche MENU FILTRAGE pendant trois secondes, puis passe à FILTRAGE AUTO.

3. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



L'ordinateur affiche FILTRER MAITENANT? en alternance avec OUI/NON.

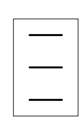
4. Passez à l'étape 1 section 5.3, page 5-2, pour continuer.

5.4 Dépannage du système de filtrage intermittent automatique (AIF)

5.4.1 Filtrage incomplet

Si la procédure AIF échoue après le changement de filtre, un message d'erreur s'affiche. Pour effacer l'erreur, reportez-vous au tableau page 5-6.

L'ordinateur affiche BAC CUISS PLEIN? en alternance avec OUI NO. La carte MIB affiche trois lignes horizontales.



1. Si la cuve est pleine, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer. L'ordinateur repasse au mode de cuisson au ralenti ou à ARRÊTÉ.



Si la cuve n'est pas complètement pleine, passez à l'étape suivante.

2. Appuyez sur **× (2 NON)** si la cuve n'est pas complètement pleine.



L'ordinateur affiche REMPLISSAGE pendant que la pompe se remet à tourner. Une fois la pompe arrêtée, l'ordinateur réaffiche BAC CUISS PLEIN? en alternance avec OUI NON. Si la cuve est pleine, passez à l'étape 1. Si elle n'est pas pleine, continuez.

3. Appuyez sur **× (2 NON)** si la cuve n'est pas complètement pleine.



L'ordinateur affiche REMPLISSAGE pendant que la pompe se remet à tourner. Une fois la pompe arrêtée, l'ordinateur réaffiche BAC CUISS PLEIN? en alternance avec OUI NON. Si la cuve est pleine, passez à l'étape 1. Si elle n'est pas pleine, continuez.

4. Appuyez sur **× (2 NON)** si la cuve n'est pas complètement pleine. S'il s'agit de la seconde séquence consécutive de filtrage incomplet, passez directement à l'étape 8.



L'ordinateur affiche CHANGER TAMPON FILTRE? en alternance avec OUI NON et une alarme se déclenche.

5. Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.



Appuyez sur **× (2 NON)** pour permettre à la friteuse de retourner au mode de cuisson dans la plupart des cas pendant quatre minutes ou 15 minutes si le filtre a passé le délai d'expiration*, et l'affichage CHANGER TAMPON FILTRE? alterne avec OUI NON. Cette séquence se répète jusqu'à ce que vous sélectionniez OUI.

L'ordinateur affiche **ENLEVER BAC ÉVAC**.

*__REMARQUE__ : Si le délai de changement de filtre a expiré (toutes les 25 heures normalement), le message CHANGER TAMPON FILTRE? se réaffiche toutes les 15 minutes au lieu de toutes les 4 minutes.

6. Retirez le bac du filtre. L'ordinateur affiche alors CHANGER TAMPON FILTRE. Changez le filtre et assurez-vous que le bac du filtre a été tiré vers l'avant, hors de l'armoire, pendant au moins 30 secondes. Une fois le bac sortie pendant 30 seconds, l'ordinateur affiche ARRÊTÉ. Assurez-vous que le bac est sec et bien remonté. Poussez le bac du filtre à fond dans la friteuse. Assurez-vous que « A » s'affiche sur la carte MIB.

7. Mettez l'ordinateur sous tension. L'ordinateur affiche BAS TEMP jusqu'à ce que le point de consigne soit atteint.

8. Le robinet de retour se ferme et l'ordinateur affiche RÉPAR NÉCESS en alternance avec OUI et une alarme retentit.

9. Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour inhiber l'alarme et continuer.



L'ordinateur affiche ERREUR SYSTÈME et le message d'erreur pendant 15 secondes, puis passe à ERREUR SYSTÈME CORRIGÉE. en alternance avec OUI NON.



10. Appuyez sur le bouton **× (2 NON)** pour continuer la cuisson. Appelez votre réparateur pour faire réparer et réinitialiser la friteuse. L'erreur se réaffiche toutes les 15 minutes jusqu'à résolution du problème. Les fonctions de filtrage et de remplissage automatiques sont désactivées jusqu'à réinitialisation de la friteuse.

5.4.2 Erreur d'un robinet de vidange bouché

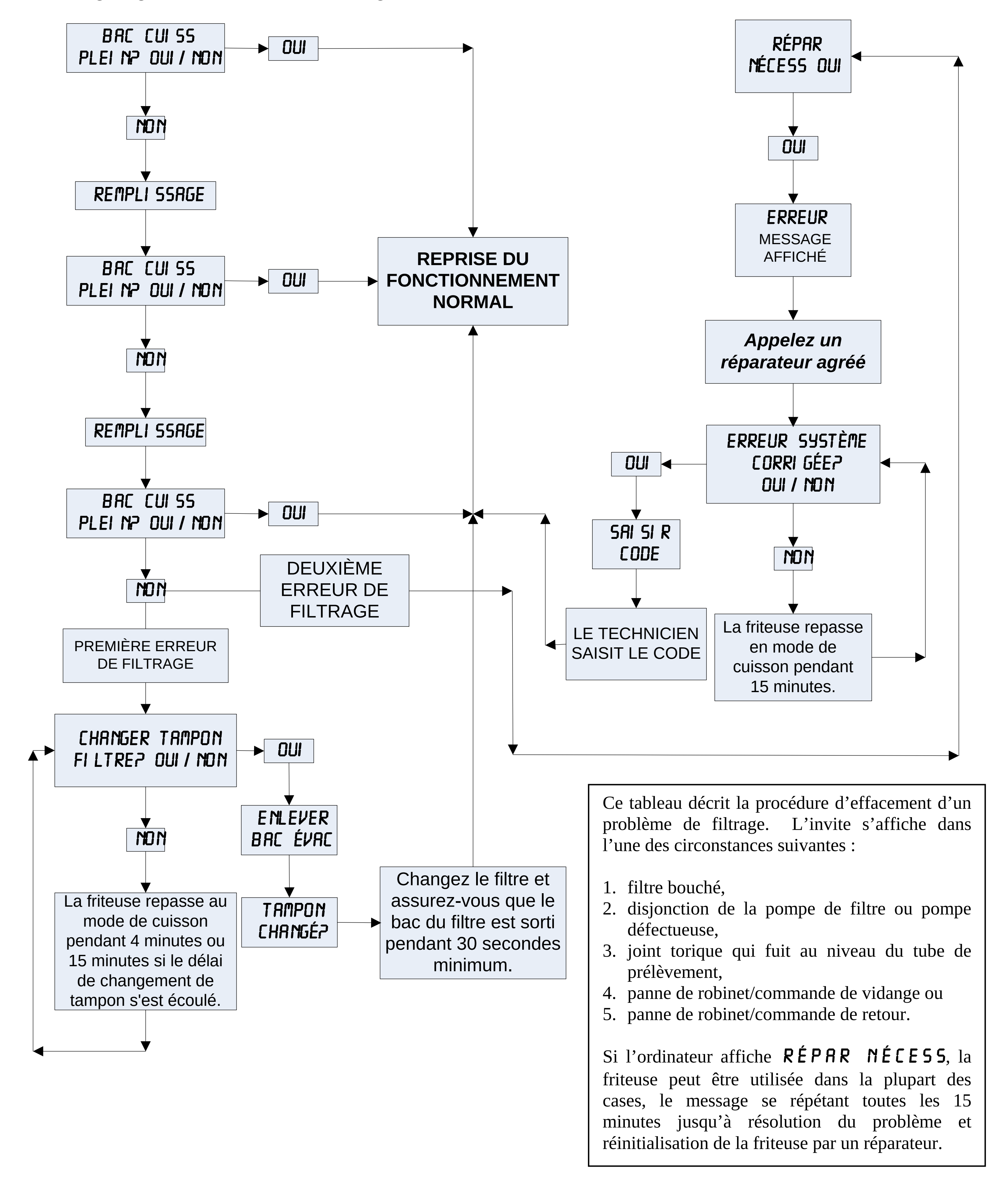
L'erreur d'un robinet de vidange bouché se produit lors de l'auto-filtration, lorsque le senseur de niveau d'huile détecte que l'huile ne s'est pas complètement vidé de la friteuse. Cela put être dû à une panne d'un senseur de vidange ou d'huile. Suivez les instructions indiquées sur l'affichage de l'ordinateur en utilisant le diagramme de la page 5-6 pour corriger l'erreur.

Une fois fait l''ordinateur affiche CLEAR DRAIN (Déboucher robinet) pendant 15 secondes, puis IS DRAIN CLEAR? (Le robinet est-il débouché ?) en alternance avec OUI.

1. Nettoyez les débris du robinet de vidange en utilisant le Fryer's Friend et appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.

2. L'ordinateur affiche DRAINING (Vidange) Une fois que le senseur de niveau d'huile détecte que l'huile a été vidangée, la filtration automatique normale continue.

5.4.3 Organigramme d'erreur de filtrage

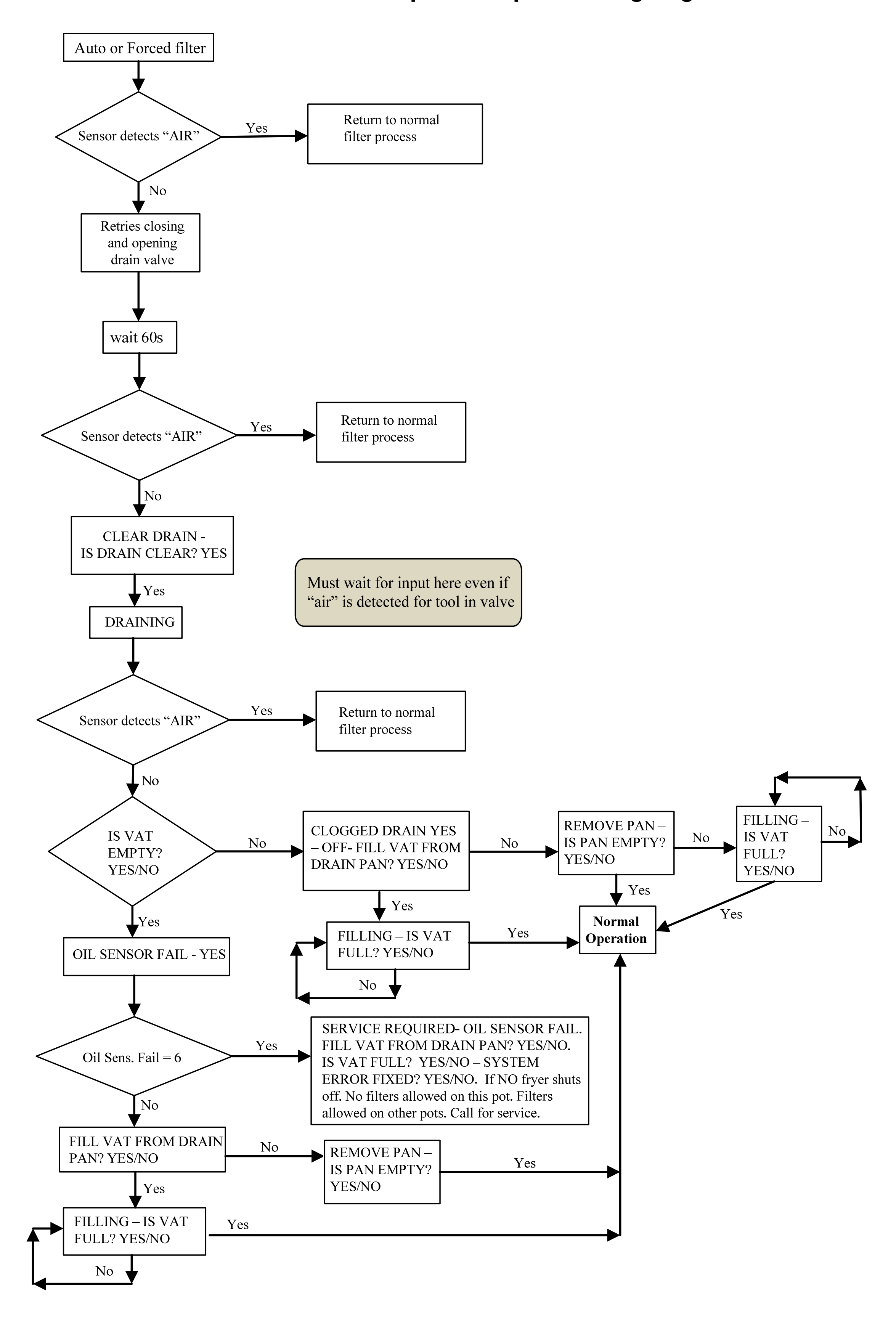


Ce tableau décrit la procédure d'effacement d'un problème de filtrage. L'invite s'affiche dans l'une des circonstances suivantes :

1. filtre bouché,
2. disjonction de la pompe de filtre ou pompe défectueuse,
3. joint torique qui fuit au niveau du tube de prélèvement,
4. panne de robinet/commande de vidange ou
5. panne de robinet/commande de retour.

Si l'ordinateur affiche RÉPAR NÉCESS, la friteuse peut être utilisée dans la plupart des cases, le message se répétant toutes les 15 minutes jusqu'à résolution du problème et réinitialisation de la friteuse par un réparateur.

5.4.4 Des cerveaux ou les échecs de capteur de pétrole Organigramme



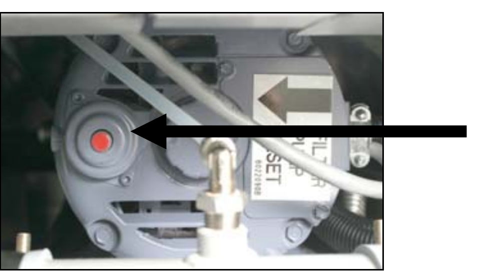
5.4.5 Filtre occupé

Quand FILTR NON DISP s’affiche, la carte MIB attend le filtrage d’une autre cuve ou l’effacement d’une autre erreur. Attendez 15 minutes pour voir si le problème se règle. Dans le cas contraire, appelez votre réparateur.

⚠ DANGER
Ne faites pas la vidange de plus d’une cuve à la fois dans l’appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d’huile chaude susceptible de causer de graves brûlures, des glissades et des chutes.

⚠ AVERTISSEMENT
La pompe est équipée d’un commutateur de réarmement manuel utile en cas de surchauffe du moteur du système de filtrage ou de panne électrique. Si ce commutateur disjoncte, mettez le système de filtrage hors tension et laissez refroidir le moteur de la pompe pendant 20 minutes avant de tenter de réarmer le commutateur (voir photo ci-dessous).

⚠ AVERTISSEMENT
Faites attention et portez un équipement de sécurité approprié lors du réarmement de la pompe du filtre afin d’écarter tout risque de brûlure grave résultant d’une mauvaise manœuvre autour du tube de vidange et de la cuve.



Commutateur de réarmement de la pompe du filtre

5.5 Filtrage manuel ou en fin de journée (FILTRAGE MAINTIEN)

AVIS
Le tampon filtrant ou le papier-filtre doit être remplacé quotidiennement.



Ne faites pas la vidange de plus d’une cuve à la fois dans l’appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d’huile chaude susceptible de causer de graves brûlures, des glissades et des chutes.

Assurez-vous que le tampon filtrant ou le papier-filtre est remplacé chaque jour pour que le système continue à fonctionner correctement.

1. La friteuse **DOIT** être la température de consigne. Avec l'ordinateur, appuyez sur le bouton pendant trois secondes FLTR.



L'ordinateur affiche MENU FILTRAGE pendant trois secondes, puis passe à FILTRAGE AUTO.

2. Appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour faire défiler jusqu'à FILTRAGE MAINTIEN.



3. Une fois que l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer.



L'ordinateur affiche FILTRAGE MAINTIEN? en alternance avec OUI NON.



4. Appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour lancer la procédure de filtrage manuel. Si FERMER ROBINET ÉVAC s'affiche, fermez le robinet d'évacuation RTI. Appuyez sur le bouton ✗ **(2** NON**)** pour quitter.

Si le bac n'est pas en place, l'ordinateur affiche INSÉRER BAC ÉVAC jusqu'à ce qu'un bac soit détecté. L'ordinateur affiche FILTRAGE et l'huile s'évacue de la cuve.

⚠ DANGER
Laissez les trous de vidange ouverts sous peine de dégâts matériels ou de blessures.

L'ordinateur affiche maintenant NETTOY BAC CUISS TERMINÉ? en alternance avec OUI.

5. Nettoyez la cuve avec une brosse puis, une fois le nettoyage terminé, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour continuer. Le robinet de vidange se ferme.



L'ordinateur affiche LAVER BAC CUISS? en alternance avec OUI.



6. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.

L'ordinateur affiche LAVAGE.

Le robinet de retour s'ouvre et la cuve est rincée avec l'huile du bac.

La pompe du filtre s'arrête et l'ordinateur affiche RELAVER? en alternance avec OUI NON.



7. Si la cuve ne contient plus de particules, appuyez sur le bouton ✗ (**2** NO) pour continuer et ignorer le cycle de second lavage. Si des miettes sont toujours présentes, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) et la pompe du filtre tourne pendant 30 secondes supplémentaires. Ce cycle se répète jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton ✗ (**2** NON).

L’ordinateur affiche RINCAGE. Le robinet de vidange se ferme et la pompe du filtre continue à tourner et remplit la cuve.

Le robinet de vidange reste ouvert et l’ordinateur affiche RERINCER? en alternance avec OUI NON.



8. Si la cuve ne contient plus de particules, appuyez sur le bouton ✗ (**2** NON) pour continuer et ignorer le cycle de second rinçage. Si un second rinçage est souhaitable, appuyez sur le bouton ✓ (**1** OUI) pour reprendre le rinçage. Ce cycle se répète jusqu’à ce que vous appuyiez sur le bouton ✗ (**2** NON).

⚠ DANGER
Laissez les trous de vidange ouverts sous peine de dégâts matériels ou de blessures.

L’ordinateur affiche POLISSAGE? en alternance avec OUI NON.



9. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.

La pompe du filtre se met en marche. Les robinets de vidange et de retour sont ouverts et l’huile est pompée à travers la cuve. L’ordinateur affiche TRAITEMENT en alternance avec une minuterie réglée à 5 minutes. Une fois la minuterie à zéro, la pompe du filtre s’arrête. Pour quitter le traitement, appuyez sur le bouton ✗ (**2** NON).

L’ordinateur affiche REMPL BAC CUISS? en alternance avec OUI.



10. Appuyez sur le bouton ✓ (OUI) pour continuer.

L’ordinateur affiche REMPLISSAGE.

Le robinet de vidange se ferme, puis la pompe du filtre se met en marche et remplit la cuve. Durant le remplissage de la cuve, des bulles apparaissent, le robinet de retour se ferme et la pompe s’arrête. Une fois que le système a vérifié le niveau d’huile, la pompe de remplissage automatique ajoute de l’huile au besoin.

L’ordinateur affiche BAC CUISS PLEIN? en alternance avec OUI NON.

11. Appuyez sur le bouton ✓ (OUI) une fois la cuve remplie. Appuyez sur le bouton ✗ **(2 NON)** pour remettre la pompe en marche. Si le niveau d’huile dans la cuve n’est pas au maximum, vérifiez le bac du filtre pour voir si l’essentiel de l'huile a été retourné. Il pourra rester une petite quantité d’huile dans le bac. L’ordinateur affiche BAC CUISS PLEIN? en alternance avec OUI NON.



12. Appuyez sur le bouton ✓ (OUI).

L’ordinateur affiche ARRÊTÉ.



***REMARQUE : Après un filtrage d’entretien, il est normal qu’il reste de l’huile dans le bac et le niveau d’huile risque de ne pas revenir au niveau qui précédait le filtrage d’entretien. Si vous répondez OUI après deux tentatives de remplissage de la cuve, activez le remplissage automatique pour compenser la perte d’huile durant le filtrage.**

FRITEUSE À GAZ GEN II LOV™ SÉRIE BIGLA30
CHAPITRE 6 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

6.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse

⚠ DANGER
Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

⚠ DANGER
N'essayez jamais de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand la cuve est remplie d'huile chaude. Si de l'eau entre en contact avec l'huile chauffée à la température de cuisson, elle causera des projections d'huile, qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.

⚠ AVERTISSEMENT
Utilisez le concentré tout usage de McDonald's. Lisez le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêtez une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

6.2 CONTRÔLES ET MAINTENANCE QUOTIDIENS

6.2.1 Inspection de la friteuse et des accessoires

Prêtez une attention particulière au dépistage des fils et cordons usés, des fuites, des matières étrangères dans la cuve et à l'intérieur de l'armoire, et à tout autre symptôme indiquant que la friteuse et les accessoires ne sont pas prêts pour un fonctionnement sûr.

6.2.2 Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse - quotidiennement

Nettoyez l'intérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre et sec. Passez le chiffon sur toutes les surfaces et composants métalliques accessibles pour retirer l'huile et la poussière qui se sont accumulés.

Nettoyez l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre saturé de concentré tout usage McDonald's et retirez l'huile, la poussière et les peluches. Essuyez avec un chiffon propre et légèrement humide.

6.2.3 Nettoyage du système de filtrage intégré - quotidiennement

⚠ AVERTISSEMENT
N'utilisez jamais le système de filtrage sans huile dans le système.

⚠ AVERTISSEMENT
N'utilisez jamais le bac du filtre pour transporter l'huile usagée jusqu'à la zone de mise au rebut.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne videz jamais l'eau dans le bac du filtre sous peine d'endommager la pompe.

Il n’existe aucun contrôle de maintenance préventive requis pour votre système de filtrage FootPrint Pro autre qu’un nettoyage quotidien du bac du filtre avec une solution d’eau chaude et de concentré tout usage McDonald’s.

Si vous remarquez que le système pompe lentement voire pas du tout, assurez-vous que le tamis du bac se trouve au fond du bac et le tampon filtrant par-dessus le tamis. Assurez-vous que les deux joints toriques du raccord sur l’avant droit du bac du filtre sont présents et en bon état.

6.3 CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

6.3.1 Nettoyage derrière les friteuses

Nettoyez derrière les friteuses conformément à la procédure décrite sur la carte de maintenance obligatoire. Éteignez et déconnectez le gaz. Utilisez l’arrêt manuel de la conduite d’arrivée de gaz pour couper le gaz. L’arrêt manuel de la conduite d’arrivée de gaz se situe sur le tuyau d’alimentation avant la déconnexion rapide. Déconnectez ensuite la conduite de gaz de la friteuse par le biais de la déconnexion rapide.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte aspirante, veillez à insérer à fond la fiche électrique du cordon d’alimentation secteur (120 volts) de la hotte aspirante en la bloquant en position dans la broche et son manchon.

6.3.2 Nettoyage de la cuve - Chaque trimestre



DANGER

N’utilisez jamais l’appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d’eau ou d’huile avant l’allumage des brûleurs sous peine d’endommager la cuve et de causer un incendie.

6.3.2.1 Procédure de nettoyage de la cuve en profondeur par ébullition

Durant l’utilisation normale de votre friteuse, un dépôt d’huile carbonisée se formera progressivement à l’intérieur de la cuve. Ce dépôt doit être périodiquement retiré en suivant la procédure de nettoyage en profondeur par ébullition indiquée dans les instructions Kay Chemical « Fryer Deep Clean Procedure ». *Pour des détails sur la configuration de l’ordinateur pour la procédure de nettoyage en profondeur par ébullition, reportez-vous à la page 4-25.*



DANGER

Laissez refroidir l’huile à 38 ºC ou moins avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance durant cette procédure. Si la solution déborde, mettez immédiatement l’interrupteur de MARCHE/ARRÊT sur OFF (ARRÊT).

⚠ DANGER

Assurez-vous que la cuve est complètement dépourvue d’eau avant de la remplir d’huile. Sinon, quand l’huile aura atteint la température de cuisson, l’eau présente dans la cuve causera des projections.

6.3.3 Nettoyage du bac du filtre, des composants détachables et des accessoires

Comme dans la cuve, un dépôt d’huile carbonisée s’accumulera sur le bac du filtre et les composants et accessoires détachables comme les paniers, les plateaux à sédiments ou éclisses.

Passez un chiffon sec et propre sur le bac du filtre et tous les composants et accessoires détachables. Utilisez un chiffon propre humecté de solution de concentré tout usage McDonald’s pour retirer l’huile carbonisée accumulée. Rincez et essuyez

minutieusement chaque composant. N'UTILISEZ PAS de tampon en laine d'acier ni de tampons abrasifs pour nettoyer ces composants. Les rayures résultantes rendront les nettoyages suivants plus difficiles.

6.4 CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

6.4.1 Contrôle de précision du point de consigne de l'ordinateur M3000

1. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.

2. Quand l'ordinateur affiche une série de tirets « ---- » ou un nom de produit (indiquant que le contenu de la cuve se trouve dans l'intervalle de cuisson), appuyez une fois sur le bouton TEMP pour afficher la température de l'huile ou de la graisse végétale détectée par la sonde de température.

3. Appuyez deux fois sur le bouton TEMP pour afficher le point de consigne.

4. Notez la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les relevés de température réels et de pyromètre doivent se trouver à ±3 ºC les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez une agence SAV agréée pour obtenir de l'assistance.

6.5 CONTRÔLES ET MAINTENANCE TRIMESTRIELS

6.5.1 Nettoyage de la soufflante d'air de combustion

1. Déconnectez le faisceau de câbles de la soufflerie et retirez les quatre écrous de fixation de la soufflerie (Figure 1 ci-dessous).

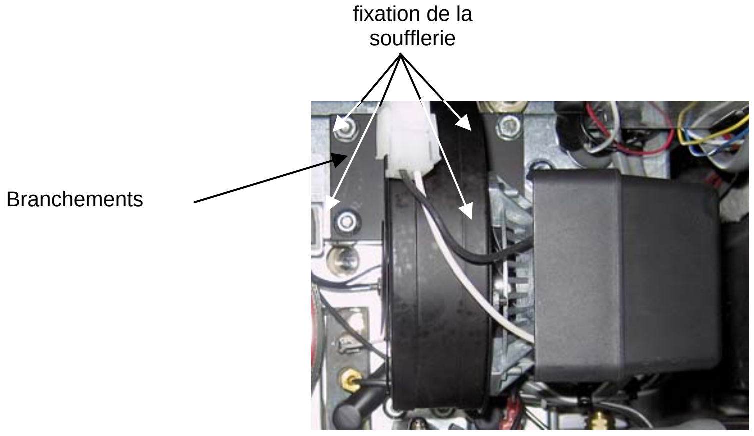


Figure 1

2. Retirez les trois attaches qui fixent le moteur de la soufflerie sur son boîtier et séparez les deux composants. (Figure 2).

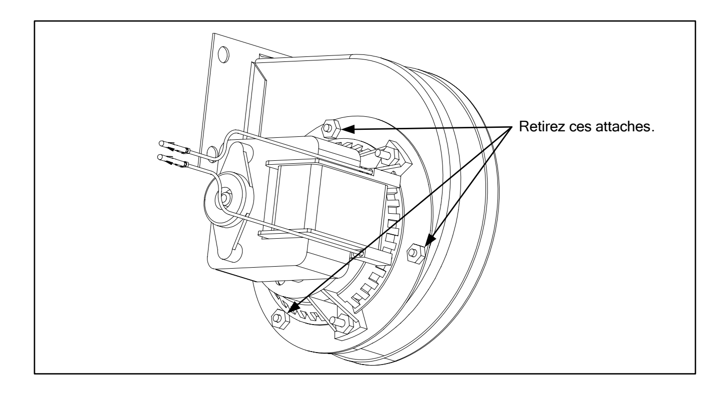


Figure 2

3. Enveloppez le moteur d'un emballage plastique pour empêcher l'eau d'y pénétrer. Vaporisez du produit dégraissant ou du détergent sur la roue et le boîtier de la soufflerie. Laissez agir pendant cinq minutes. Rincez la roue et le boîtier à l'eau chaude du robinet, puis essuyez avec un chiffon propre. (Figure 3).

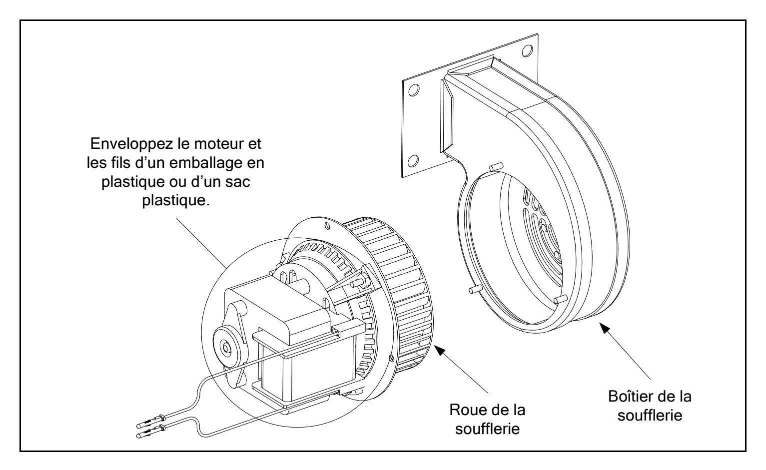


Figure 3

4. Retirez l'emballage plastique du moteur de la soufflerie. Remontez le moteur et le boîtier de la soufflerie. Réinstallez le tout dans la friteuse.

5. Réinstallez l'écran de la soufflerie.

6. Allumez la friteuse conformément à la procédure du chapitre 3, section 3.1.2.

7. Une fois les brûleurs allumés pendant au moins 90 secondes, observez les flammes à travers les fenêtres situées de part et d'autre de la soufflerie d'air de combustion. (Figure 4).

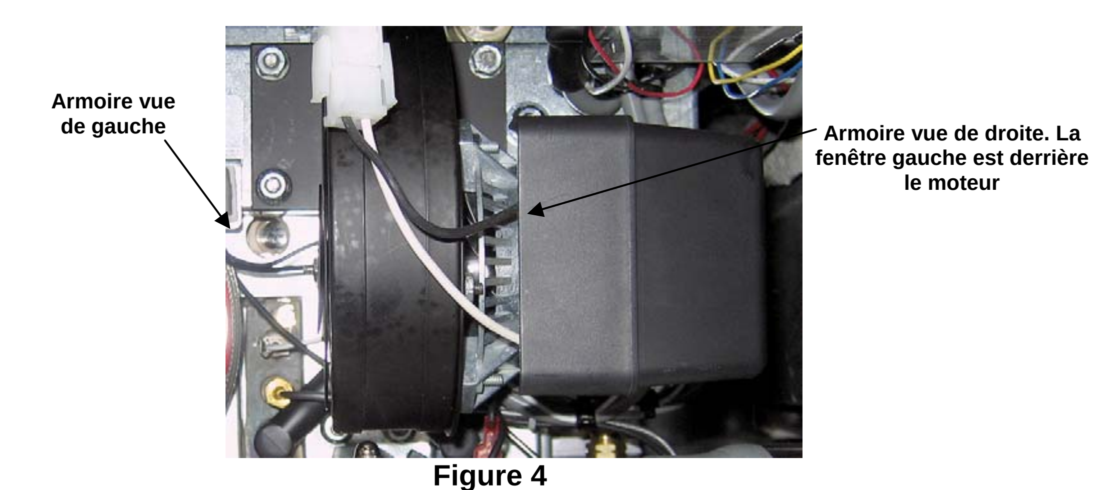
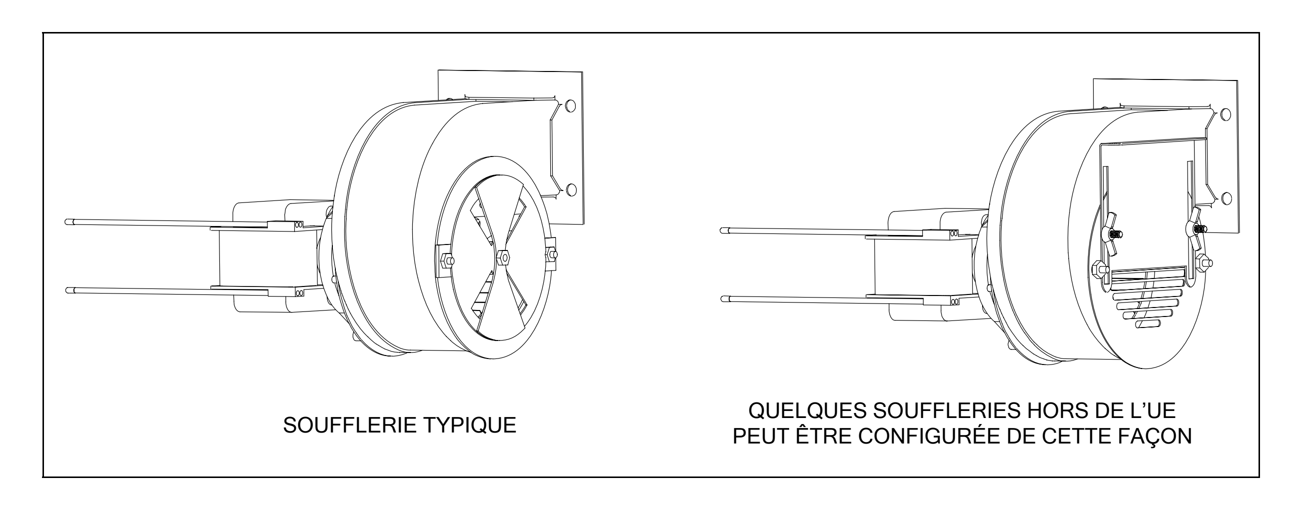


Figure 4

Le mélange air/gaz est correctement réglé quand la pression dans la rampe des brûleurs correspond au tableau applicable de la page 2-7 et que les brûleurs émettent une lueur orange-rouge vif. Si la flamme est bleue ou s'il y a des taches sombres sur la face d'un brûleur, vous devrez ajuster le mélange air/gaz.

Sur le côté du boîtier de la soufflerie à l'opposé du moteur se trouve une plaque comptant un ou deux contre-écrous (voir l'illustration de la page suivante). Desserrez suffisamment les contre-écrous pour pouvoir bouger la plaque, puis ajustez la position de la plaque pour ouvrir ou fermer l'ouverture d'admission d'air jusqu'à ce que vous obteniez une lueur orange-rouge vif. Maintenez la plaque en position et resserrez le ou les contre-écrous.



REMPLACEMENT DES JOINTS TORIQUES

Pour des détails sur le remplacement des joints toriques, consultez les fiches MRC de McDonald's MRC.

6.6 CONTRÔLES ET MAINTENANCE SEMI-ANNUELS

6.6.1 Nettoyage de la buse d'aérage du robinet de gaz

REMARQUE : Cette procédure n'est pas requise pour les friteuses configurées pour l'exportation vers les pays de l'UE.

1. Arrêtez la friteuse (interrupteur sur OFF) et fermez le robinet de gaz (OFF (ARRÊT)).
2. Dévissez avec précaution la buse d'aération du robinet de gaz. **REMARQUE :** La buse d'aération peut être redressée pour en faciliter le retrait.
3. Enfilez un morceau de fil de fer ordinaire dans la buse pour la nettoyer.
4. Retirez le fil de fer et soufflez dans la buse pour vous assurer qu'elle est propre.
5. Réinstallez la buse et courbez-la de sorte que son ouverture pointe vers le bas.

6.6.2 Senseur de niveau d'huile non usagée

1. Videz l'huile en utilisant l'option vidanger dans le filtre dans le menu de filtrage.
2. Utilisez un tampon non abrasif pour nettoyer l'huile non carbonisée sur le senseur (photo de droite).
3. Récupérez l'huile en utilisant l'option vidanger dans le filtre dans le menu de filtrage.

6.7 Inspection périodique ou annuelle du système

Cet appareil doit être inspecté et réglé par un personnel de maintenance qualifié dans le cadre d'un programme de maintenance cuisine standard.

Frymaster <u>recommande</u> de faire inspecter cet appareil par un agent de maintenance agréé au moins une fois par an :

6.7.1 Friteuse

- Inspectez l'armoire <u>intérieur, extérieur, avant et arrière</u> pour vous assurer qu'il n'y a pas de coulures d'huile.

- Assurez-vous que l'ouverture du conduit de fumée n'est pas bouchée par des particules ou l'accumulation d'huile solidifiée.

- Assurez-vous que les brûleurs et les composants associés (robinets de gaz, veilleuse, allumeurs, etc.) sont en bon état et fonctionnent correctement. Inspectez tous les raccords à gaz pour vous assurer qu'ils ne fuient pas et qu'ils sont bien serrés.

- Assurez-vous que la pression de la rampe des brûleurs correspond à celle spécifiée sur la plaque des valeurs nominales de l'appareil.

- Assurez-vous que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que les protège-sondes sont présents et correctement installés.

- Assurez-vous que les composants du boîtier des composants (À savoir, ordinateur, relais, cartes d'interface, transformateurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace de dépôt d'huile ou d'autres salissures. Assurez-vous que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants sont sûrs et que les fils sont en bon état.

- Assurez-vous que toutes les sécurités (À savoir, commutateurs de réarmement, etc.) sont présentes et fonctionnent correctement.

- Assurez-vous que la cuve est en bon état, qu'elle ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état de service.

- Assurez-vous que les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

6.7.2 Système de filtrage intégré

- Inspectez toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifiez la sûreté de tous les raccords.

- Inspectez le bac du filtre pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau à miettes, avisez l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.

- Assurez-vous que les joints toriques et les joints d'étanchéité sont présents et en bon état. Remplacez les joints toriques et les joints d'étanchéité s'ils sont usés ou endommagés.

- Vérifiez comme suit l'intégrité du système de filtrage :

  – Assurez-vous que le bac du filtre est présent et correctement installé.

  – Avec le bac du filtre vide, placez chaque cuve dans l'option de remplissage de la cuve (voir la section 4.11.3 page 4-21) l'une après l'autre. Vérifiez le fonctionnement correct de chaque robinet de retour d'huile en activant la pompe du filtre l'option de remplissage de la cuve. Assurez-vous que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile de cuisson de la cuve associée.

  – Assurez-vous que le bac du filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis versez l'huile de la cuve chauffée à 177 °C dans le bac du filtre via l'option de vidange dans le bac (voir la section 4.11.2 à la page 4-20). Maintenant, en utilisant l'option de remplissage de la cuve à partir du bac (voir la section 4.11.3 à la page 4-21), renvoyez toute l'huile à la cuve (indiqué par des bulles dans l'huile de cuisson). Appuyez sur le bouton de vérification une fois toute l'huile retournée. La cuve doit se remplir sous 2 minutes 30 secondes environ.

ANNEXE A: RTI (vraquier) INSTRUCTIONS

REMARQUE: Les instructions de ce manuel d'utilisation d'un système de produits pétroliers en vrac pour le remplissage et le rejet d'huile sont pour un système de RTI. Ces instructions peuvent ne pas être applicables à d'autres systèmes pétroliers en vrac.

A.1.1 Systèmes pétroliers en vrac

Systèmes d'huile en vrac ont de grands réservoirs de stockage de pétrole, généralement situé à l'arrière du restaurant, qui sont reliés à un collecteur arrière de la friteuse. L'huile usée est pompée de la friteuse, via le raccord situé sur le fond, à l'élimination et les réservoirs d'huile douce est pompée à partir des réservoirs, à travers le raccord situé sur le dessus, à la friteuse (voir Figure 1). Retirer la plaque d'exposer la connexion RTI et de connecter la connexion RTI à la friteuse (voir Figure 2). Réglez la friteuse en vrac à travers le mode de configuration et de mettre tous les ordinateurs à l'huile en vrac. Voir la section 4.9 à la page 4-9. **Il est impératif que le système de friteuse être complètement redémarré après un changement de configuration à partir d'JIB vrac.**

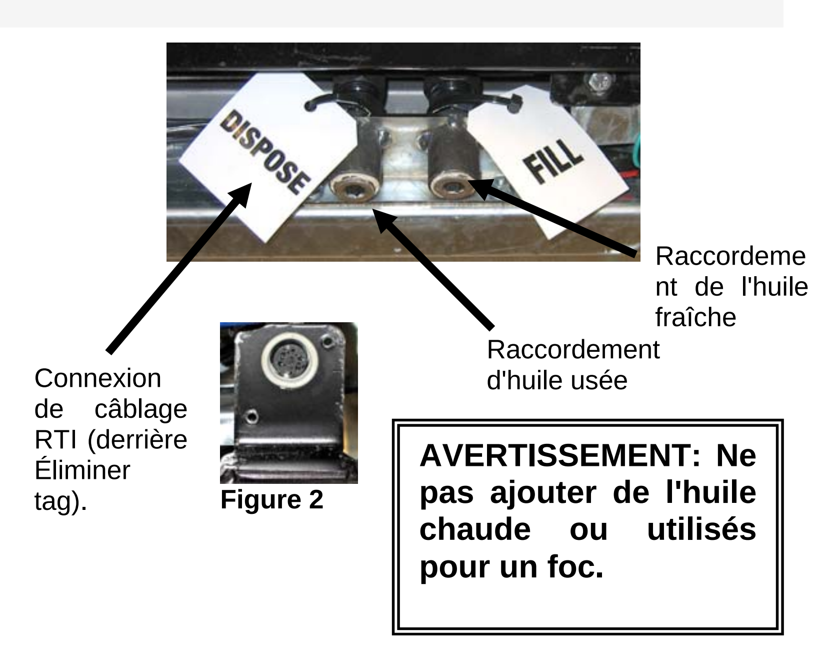


Figure 2

AVERTISSEMENT: Ne pas ajouter de l'huile chaude ou utilisés pour un foc.

Les friteuses LOV ™, équipé pour une utilisation avec les systèmes pétroliers en vrac, une cruche d'huile ont embarqué frais fournis par la RTI. Enlever le capuchon et insérer le raccord standard dans le pot avec le bouchon en métal posée sur le rebord du pot. L'huile est pompée dans et hors de la cruche dans le même raccord. (voir Figure 3).

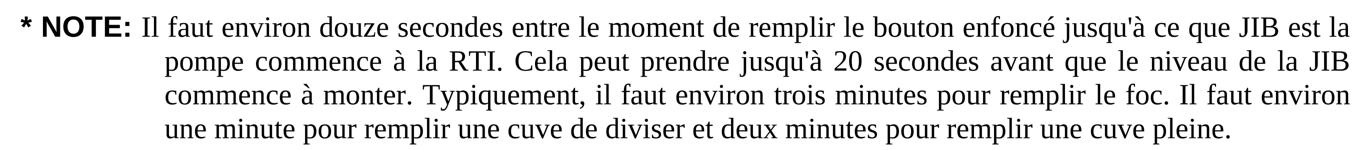


Figure 3

Le commutateur momentané utilisé pour réinitialiser les JIB LED basse est également utilisée pour remplir la cruche dans un système de RTI. Après la réinitialisation du JIB LED, appuyant sur le commutateur momentané, situé au-dessus des JIB, permet à l'opérateur pour remplir la cruche à partir du réservoir de stockage de pétrole en vrac (voir Figure 4).
Pour remplir la cruche, appuyez et maintenez le bouton de réinitialisation JIB jusqu'à ce que le pot est plein, puis relâchez.*

REMARQUE: Ne surchargez pas le pichet.

Pour obtenir des instructions sur le remplissage de la cuve de vrac, voir la Section 4.11.4 page 4-22.



*** NOTE:** Il faut environ douze secondes entre le moment de remplir le bouton enfoncé jusqu'à ce que JIB est la pompe commence à la RTI. Cela peut prendre jusqu'à 20 secondes avant que le niveau de la JIB commence à monter. Typiquement, il faut environ trois minutes pour remplir le foc. Il faut environ une minute pour remplir une cuve de diviser et deux minutes pour remplir une cuve pleine.

FRITEUSE À GAZ GEN II LOV™ SÉRIE BIGLA30
Annexe B : Préparation du JIB avec option graisse végétale solide

1. Ouvrez la porte droite de la friteuse et retirez le croisillon dans l'armoire du JIB.
2. Placez le bac de fusion face de l'armoire. Déserrez le support sur le côté gauche du bac de fusion, si nécessaire, pour faciliter le placement dans l'armoire.
3. Utilisez les vis fournies pour fixer le bac de fusion aux trous existants sur les rails intérieurs de l'armoire de la friteuse des deux côtes. Voir les figures 1 et 2.
4. Sur la face arrière du bac de fusion, fixez les connecteurs blancs à deux broches et branchez le connecteur noir au coffret de prise de courant montré dans la figure 3.
5. Placez le réservoir d'huile dans le bac de fusion, en faisant glisser le tuyau d'huile plongeur dans le réceptacle femelle. Juxtaposez le couvercle frontal et l'avant du bac de fusion. Voir la figure 4.



Figure 1 : Placez le bac de fusion dans l'armoire et fixez-le avec les vis fournies à l'intérieur de l'armoire.



Figure 2 : Placez le bac de fusion.



Figure 3 : Fixez les connecteurs blancs à deux broches et branchez le connecteur noir au coffret de prise de courant ainsi que montré.



Figure 4 : Le bac de fusion monté présenté en position.

Le bouton orange réinitialise le système après l'affichage d'un bas niveau d'huile.

Interrupteur de marche/arrêt du bac de fusion.

Soulevez avec précaution pour ajouter de la graisse végétale.

ANNEXE C : Utilisation du bac de fonte de graisse végétale solide



- Assurez-vous que le bac de fonte de graisse végétale est allumé.
- Remplissez le bac de fonte de graisse végétale.
- Laissez 2 à 3 heures pour que la graisse végétale solide fonde. **N'ESSAYEZ PAS** d'utiliser le système de remplissage avec de l'huile non fondue. L'affichage de bas réservoir d'huile apparaîtra si la friteuse demande de l'huile avant que la graisse végétale dans le bac de fonte ne se soit liquéfiée.
- Une fois que la graisse végétale a entièrement fondu, pressez et maintenez enfoncé le bouton orange de réinitialisation et réinitialisez le système de remplissage.
- **N'AJOUTEZ PAS** d'huile chaude au bac de fonte de graisse végétale. La température du réservoir d'huile ne doit pas dépasser 60°C. Ajoutez de petites quantités de graisse végétale solide afin qu'il se trouve suffisamment d'huile pour le fonctionnement du système de remplissage.
- Pour un meilleur résultat, **n'éteignez pas** le bac de fonte de graisse végétale solide pour la nuit.
- Le commutateur de marche/arrêt du bac de fonte s'utilise également comme un commutateur de réinitialisation si la température haute du système est atteinte.

CETTE PAGE A ÈTÈ LAISSÈE PAGE BLANCHE INTENTIONNELLEMENT.





Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106- États-Unis

TÉL 1-318-865-1711

FAX (Pièces) 1-318-688-2200

(Assistance technique) 1-318-219-7135

PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE 1-800-551-8633

FRENCH CANADIAN/
CANADIEN FRANÇAIS
IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

819-6351
avril (APR) 2011